

● LACHS AUF COUSCOUS-SALAT
UND BASILIKUM PESTO

250g Couscous
Meersalz, 1 rote Zwiebel
1/2 Granatapfel
1 kleine Salatgurke
4 EL Oliven- oder Bärlauchöl
1 TL Honig
2-3 EL weisser Balsamico
1 kleines Glas Basilikum Pesto
8 dünne Scheiben Lachs (ca. 50g pro Scheibe, ohne Haut und Gräten)
Limettenspalten zum Garnieren

Couscous mit 300ml kochendem Salzwasser übergießen. Etwa 5 Minuten quellen lassen. Inzwischen die Zwiebel häuten und fein würfeln. Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen. Gurke waschen, schälen, der Länge nach vierteln, entkernen und fein würfeln.

Zwiebeln in 2 EL Öl andünsten, Honig unterrühren und mit Balsamico Essig ablöschen. Diesen Sud, die Granatapfelkerne und Basilikum Pesto unter den Couscous rühren. Evtl. mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und im übrigen Öl auf jeder Seite in einer beschichteten Pfanne jeweils auf beiden Seiten 1 Minute braten. Pro Person je 2 Lachsscheiben auf dem Couscous- Salat servieren.

