



Kichererbsen-Tajine mit Kokos-Couscous und Kokos-Chutney von Martin Bürgel

Zutaten für zwei Personen

150 g	Kichererbsen, gekocht
150 g	Kürbis
50 g	Couscous
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1	Fleischtomate
1 Schote	Chili, grün, frisch
1 Knolle	Ingwer
2	Zitronen, unbehandelt
1	Limette, unbehandelt
1 Msp.	Garam Masala
1 TL	Kreuzkümmelsamen
0,5 Bund	Koriander
50 g	Kokosflocken
1 TL	Zucker
1 EL	Sojasauce
200 ml	Gemüsefond
50 ml	Kokosmilch
1 TL	Fischsauce
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Kürbis schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Tomate mit heißen Wasser überbrühen und anschließend häuten und würfeln. Die Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Den Kreuzkümmel in einem Mörser zerstoßen. Etwas Ingwer schälen und einen halben Esslöffel fein hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Kreuzkümmel mit jeweils der Hälfte der Zwiebel- und der Knoblauchwürfel darin andünsten. Die Kürbis- und Tomatenwürfel mit dem Ingwer und der Hälfte der Chili ebenfalls hinzufügen. Das Ganze fünf Minuten braten lassen und im Anschluss mit 150 Millilitern Gemüsefond ablöschen. Mit dem Garam Masala, Salz und Pfeffer würzen und weitere zehn Minuten kochen lassen. Zuletzt die Kichererbsen dazugeben und noch einmal köcheln lassen. Eine Zitrone auspressen und drei Esslöffel des Saftes mit der Sojasauce angießen.

Die Schale der Limette reiben und die Limette auspressen. Den restlichen Gemüsefond erhitzen und mit dem Couscous, der Kokosmilch, der Hälfte der Fischsauce, einem Teelöffel Limettensaft und dem Limettenabrieb vermischen. Das Ganze quellen lassen und zum Schluss leicht auflockern.

Für das Chutney einen Zentimeter vom Ingwer schneiden. Den Koriander fein hacken. Die restliche Zitrone halbieren und auspressen. Den Ingwer mit dem restlichen Chili, dem übrigen Knoblauch, dem Koriander, dem Zitronensaft, den Kokosflocken, dem Zucker und der restlichen Fischsauce vermischen.

Das Chutney separat in einem Schälchen auf Tellern anrichten. Den Kokos-Couscous und die Kichererbsen-Tajine auf den Tellern platzieren und das Ganze servieren.