

## **Kürbis-Couscous mit Schafskäse (10 Personen)**

### **für den Kürbis**

1.250 g Butternutkürbis (oder Fruchtfleisch einer anderen Moschuskürbisart)  
2-3 TL Kräutersalz  
Pfeffer nach Geschmack

### **für den Couscous**

750 g Couscous (vorgegart)  
2,5 l Geflügelbrühe (oder Gemüsebrühe), davon 1,5 l für den Grieß und 1 l für Zwiebeln und Trockenfrüchte  
650 g Zwiebelwürfel  
5 EL Pflanzenöl  
400 g gemischte, klein geschnittene Trockenfrüchte (z.B. Feigen, Datteln, Tomatenfilets, Aprikosen, Rosinen)  
250 g geschälte Mandelkerne  
2-3 EL Meersalz  
ca. 1 TL gemahlener Koriander, Nelken, Kreuzkümmel, Kardamom und Muskatnuss (gern auch fertiges Ras el Hanout)  
gut 1 TL gemahlener Langpfeffer (alternativ: Piment)  
5 EL saurer Granatapfelsirup (am besten aus dem arabischen Feinkosthandel)  
10 EL kalt gepresstes Haselnussöl

### **für die Toppings**

1000g Schafskäse (Salzlakenkäse), klein gewürfelt  
750 g Schafsmilchjoghurt  
2-3 EL rote Chiliringe (nach Belieben)  
5 EL Korianderblättchen  
10 EL Granatapfelkerne

### **Zubereitung:**

#### **Kürbis**

Kürbis längs halbieren, Kerne herauskratzen, schälen und in Würfel geschnitten im Backofen oder Weichgärer nicht zu weich garen. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, auf Backrost (Backpapier) legen und bei 250 °C (Umluft) oder mit Oberhitze grillen 10 Min. backen.

(alternativ, wenn man das Gericht in der Kürbisschale servieren möchte: Nach dem Halbieren und Entkernen mit kleinem Messer würfelförmig tief einschneiden, im Dampfgarer nicht zu weich garen, Fruchtfleisch mit Löffel entnehmen und auf ein Backpapier umschichten. Dann wie oben trocken backen.)

#### **Couscous**

Geflügelbrühe aufkochen, in den Couscous einrühren (1,5 l) und nach Anleitung auf der Packung ausquellen lassen (dauert nur wenige Minuten). Mit Gabel feinkörnig auseinanderziehen.

In einer Sauteuse (Schwenkpfanne mit hohem Rand, Topf geht natürlich auch) Zwiebeln im Öl goldbraun braten, Trockenfrüchte, Granatapfelsirup und alle Gewürze zugeben. 5 Min. unter stetigem Rühren dünsten. Brühe zugießen und langsam reduzieren. Mandelkerne grob hacken und in beschichteter Pfanne ohne Fett rösten, aber nicht anbrennen lassen.

#### **Anrichten:**

Couscous mit dem Trockenfrüchte-Ansatz mischen. Mandeln unterheben. Kürbis mittelgrob hacken und ebenfalls unterheben. Auf vorgeheizte Teller verteilen. Mit Chili, Koriander, Schafkäse, Granatapfelkernen und einigen Spritzern Schafsmilchjoghurt garnieren und servieren. Nach Belieben mehr Joghurt anbieten.

#### **Weintipp:**

Angesichts der mürben Grundsüße des Gerichts passt sehr gut ein trockener Rotwein mit ordentlich Säure.