

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 25. August 2016**



**Rezept von Richard Rauch**

## **Geeiste Melonen-Tomaten-Suppe mit Couscous-Salat**

**40 Minuten / aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

1500 g Tomaten, 800 g Wassermelonen, Salz, Zucker, Cayennepfeffer, Olivenöl, Limette, rote und grüne Basilikumblätter, Minze.

Für den Couscous-Salat:

180 g Couscous, 220 g Gewürzfond, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 100 g Fenchel, 100 g roter Paprika, 100 g Stangensellerie, 1 Knoblauchzehe, 2 Schalotten.

Für den Gewürzfond:

240 ml Hühnerfond, , 1/2 TL Koriander, 1/2 TL Kreuzkümmel, 1/2 TL Anissamen, 10 Safranfäden, Salz, Pfeffer.

### **Zubereitung**

Ein Drittel der Tomaten kreuzförmig einschneiden, kurz blanchieren, häuten und entkernen. Das Tomatenfleisch in Streifen schneiden. Aus der Wassermelone kleine Kugeln ausstechen. Die restlichen Tomaten und Wassermelonteil mit Salz, Zucker, Cayennepfeffer, Olivenöl und Limettensaft mixen und passieren. Ein wenig stehen lassen, nochmals abschmecken. Für den für den Couscous notwendigen Gewürzfond Hühnerfond mit Koriander, Kreuzkümmelsamen, Anissamen, Safranfäden, Salz und Pfeffer aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Salat selbst den kochenden Fond über den Couscous gießen und mit Folie abdecken. 30 Minuten ziehen lassen. Schalotten, Fenchel, Paprika und Sellerie würfelig schneiden. Gemüse mit Knoblauch in Olivenöl kurz anbraten und unter den Couscous mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

Die Suppe in einer geeisten Schüssel mit Paradeiserstreifen und Melonenkugeln als Einlage servieren, Basilikum und Minze.