

# Vorspeisen:

## Couscous-Salat mit Gemüse und Crevetten

### Zubereitung Couscous-Salat

- ▷ Den Couscous-Griess in eine Rührschüssel geben und mit 2 dl kochender Gemüsebouillon übergiessen.
- ▷ Einen Esslöffel Olivenöl beifügen und alles gut vermischen.
- ▷ 10 Minuten ohne Umrühren quellen lassen.
- ▷ Inzwischen die Gemüsewürfel auf dem Edelstahlblech verteilen und salzen.
- ▷ 6 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen und zum Couscous geben.
- ▷ 6 Esslöffel Olivenöl und 3 Esslöffel Weissweinessig zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▷ Die Pfefferminzstreifen beifügen, alles gut mischen und beiseite stellen.

### Zubereitung Crevetten

- ▷ Die Crevetten auf das Edelstahlblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und während 2 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen und bereithalten.

### Anrichten

- ▷ Mit einem grossen Eisportionierer die Hälfte des Couscous-Salats in die Mitte von 4 flachen Tellern geben.
- ▷ Mit einem kleinen Eisportionierer oder einem kleinen Löffel abwechslungsweise mit der anderen Hälfte des Salats 5 kleine Kugeln Salat und 5 Crevetten rundum anrichten.

### Garstufen Gemüse

mit Vorheizen – Auflage 1  
6 Minuten      100 °C Dämpfen

### Garstufen Crevetten

mit Vorheizen – Auflage 1  
2 Minuten      100 °C Dämpfen

---

### Zutaten Couscous-Salat

200 g Couscous-Griess  
2 dl Gemüsebouillon  
Olivenöl  
3 EL Weissweinessig  
100 g Knollensellerie, geschält, in feine Würfel geschnitten  
100 g Karotten, geschält, in feine Würfel geschnitten  
100 g Lauch, in feine Würfel geschnitten  
1 Bund Pfefferminze, in feine Streifen geschnitten  
Salz und Pfeffer

### Zutaten Crevetten

20 Crevetten, ohne Kopf, geschält,  
halbiert, Darm entfernt  
Salz und Pfeffer