

# BALAGAN!

NENI Haya Molcho



Rezepte aus der  
orientalischen Küche

südwest

# Rote-Bete-Salat auf Couscous

S. 91



Für 8 Portionen

- 1 TL Currypulver
- 1 TL gemahlene Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmelsamen  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Koriandersamen  
Saft von 1 Zitrone
- 1 Chilischote
- ½ kg Couscous
- 2 EL geröstete Nüsse  
(oder karamellisierte Nüsse von S. 170/171)
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Minzeblätter, gehackt
- 2 EL Koriandergrün, gehackt
- 500 g Rote Bete
- 1 EL Granatapfelsirup
- 1 EL Aceto balsamico
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, Salz
- 1 kleine rote Chilischote  
Minzeblätter oder Dillgrün zum Dekorieren

1 Liter Wasser mit den Gewürzen, dem Zitronensaft und der Chilischote aufkochen. Anschließend durch ein Sieb über den Couscous gießen. Couscous ca. 10 Minuten quellen lassen, dann mit den Händen gut durchmischen, sodass sich die einzelnen Körner gut trennen.

Nüsse hacken. Couscous mit 2 Esslöffel Olivenöl, den Kräutern und den Nüssen mischen. Den Couscous auf eine große Platte geben und abkühlen lassen.

Rote Bete schälen, in einem Topf mit heißem Wasser aufkochen, dann in ca. 20 Minuten bissfest kochen. Anschließend abgießen, in grobe Stücke schneiden.

Aus 3 Esslöffeln Olivenöl, dem Granatapfelsirup, Aceto balsamico, Kreuzkümmel und Salz eine Vinaigrette rühren. Chilischote längs halbieren, nach Wunsch Kerne entfernen, Schote hacken und untermengen. Die Rote-Bete-Stücke mit der Vinaigrette mischen und auf den Couscous geben. Mit Minzeblättern oder Dillgrün dekorieren.

# Halbgefrorene Schokoladen- torte

S. 67



---

Für 12-16 Stücke (Springform Ø 26 cm)

- 280 g Butter
- 280 g Zucker
- 280 g Zartbitterschokolade
- 6 Eigelbe
- 3 Eier
- Butter für die Form

---

Backofen auf 170 °C vorheizen.

Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und anschließend zur Butter-Zucker-Mischung geben. Die Eigelbe und Eier einzeln unterrühren.

Die Springform einfetten und die Hälfte der Masse hineingeben, den restlichen Teig in den Kühlschrank stellen. Die Springform in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 25 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Teigmasse aus dem Kühlschrank nehmen und auf den ausgekühlten Kuchenboden geben. Die Torte für mindestens 5 Stunden einfrieren. Ca. ½ Stunde vor dem Servieren aus der Gefriertruhe nehmen.

---

**HAYAS TIPP:** Ich serviere die Schokoladentorte gerne mit Halwaschaum. Dafür schneide ich 100 Gramm Halwa klein und koche es mit 250 Milliliter Milch und 50 Gramm Zucker in einem Topf auf. Anschließend lasse ich das Ganze etwas abkühlen. 1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in die Halwamasse einrühren. Die Masse durch ein feines Sieb gießen, in eine iSi-Flasche (siehe Seite 68) füllen, eine iSi-Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Danach im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt stellen, dann kann der Schaum auf die Torte gegeben werden.

Gut dazu passen aber auch unsere spicy gerösteten Nüsse (siehe Seite 170/171). Diese hacke ich einfach und gebe sie über den Kuchen.