

# Honig-Lachs mit Spitzkohl und Granatapfel-Couscous



## Zutaten für 2 Personen

### Für den Lachs

- > ½ Limette, Saft
- > 1 EL flüssiger Honig
- > 1 EL Olivenöl
- > 300 g Lachsfilet, küchenfertig ohne Haut
- > Salz
- > Pfeffer, aus der Mühle

### Für den Kohl

- > 300 g Spitzkohl
- > ¼ TL Koriandersamen
- > ¼ TL Kreuzkümmelsamen
- > 10 g Butter
- > Salz
- > Pfeffer, aus der Mühle

### Für den Couscous

- > 175 ml Gemüsebrühe
- > Salz
- > Pfeffer, aus der Mühle
- > 175 g Couscous, Instant
- > ½ Granatapfel
- > 1 EL Olivenöl
- > 1 EL Zitronensaft

## Zubereitung in 25 Minuten

- 1 Den Limettensaft mit dem Honig und dem Öl verrühren. Den Lachs abbrausen, trocken tupfen und in 8 dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit der Marinade vermischen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ziehen lassen.
- 2 Den Spitzkohl waschen, putzen und in Rauten schneiden. Den Koriander und den Kreuzkümmel im Mörser zerstoßen und in einer heißen Pfanne in der Butter duftend rösten. Den Spitzkohl unterschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig Wasser angießen. Zugedeckt ca. 8 Minuten mit leichtem Biss gar dünsten.
- 3 Für den Couscous die Brühe aufkochen lassen, salzen, pfeffern und den Couscous einstreuen. Etwa 5 Minuten leise köcheln lassen, von der Hitze nehmen und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten ausquellen lassen. Die Kerne vom Granatapfel herauslösen und mit dem Öl und Zitronensaft unter den Couscous mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Den Lachs aus der Marinade nehmen und auf Holzspieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Grillpfanne auf beiden Seiten 4-5 Minuten goldbraun braten. Zwischendurch ab und zu mit der Marinade bepinseln. Mit dem Couscous und Spitzkohl servieren.

