Christians orientalischer Schichtsalat

Zutaten für 4 Personen:
1 Dose Kichererbsen 400 g
2 EL Tahin/ Sesampaste
Saft von 2 Zitronen
3 Knoblauchzehen, gepresst
½ TL Kreuzkümmel
½ TL milde Chilischote, fein gehackt
1 TL Currypulver
½ TL Paprikapulver, edelsüß
Etwas Mineralwasser
4 EL gutes Olivenöl
Salz
Zucker

3 EL Blattpetersilie, gehackt

200 g Wassermelone (oder Ananas)
200 g Räuchertofu
100 g Softaprikosen
100 g Schafskäse
4 hart gekochte Eier, gehackt
150 g Räucherlachs
1 kleinen Kopf Eisbergsalat
2 EL Öl
150 g Couscous
150 ml Gemüsebrühe

Dressing:
3 EL heller Obstessig
Saft von 2 Zitronen
1 TL Zucker
½ TL Harissa
6 EL gutes Olivenöl
Kerne von ½ Granatapfel
Zwei EL Minze gehackt

Zubereitung:
Für das Hummus alle Zutaten mixen und pürieren, eventuell noch etwas Mineralwasser zugeben, damit eine cremige Konsistenz entsteht. Petersilie zum Schluss zugeben und nochmals abschmecken.

Für das Dressing Essig, Zitronensaft und Gewürze aufrühren und Olivenöl einschlagen. Zum Schluss Minze und Granatapfelkerne zugeben. Abschmecken.

Räuchertofu und Aprikosen klein würfeln und in 2 EL Öl anbraten.

Gemüsebrühe erhitzen und über den Couscous gießen und quellen lassen. Zwischendurch einmal umrühren.

Melone schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schafskäse mit den Fingern grob zerbröseln.

Salat waschen und grob zerschneiden und als erstes in die Glasschüssel geben.
Als nächste Schicht kommt der Couscous auf den Salat, danach das Hummus hineingeben. Danach kommt der Tofu mit den Aprikosen. Jetzt das Dressing über den Salat geben. Die Melone mit dem Schafskäse darüber verteilen.

Zum Schluss die gehackten Eier darüber darauf geben und den Räucherlachs zerrupft ebenfalls dazu geben.

Pikantes Schweinefilet in der Sesamkruste

Zutaten:
1 TL heller Sesamsamen
½ TL geriebene Ingwerwurzel
3 EL Sesamöl

3 EL Weißweinessig
1 TL Zucker
5 EL Weißwein
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Msp. Chilipulver
500 g Schweinefilet
2 Eiweiß
4 EL Speisestärke
500 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung:
Den Weißwein mit Essig und Zucker aufkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und unter dem Wein-Essig-Sud mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und quer in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sesamsamen im Wok ohne Fett goldbraun anrösten, anschließend herausnehmen.

Eiweiß mit einem Schneebesen leicht schaumig schlagen. Den Sesamsamen, 2 EL Stärke und Ingwer kräftig unterschlagen. Pflanzenöl im Wok erhitzen. Das Fleisch in der restlichen Stärke wenden, abklopfen. Nach und nach die Fleischstücke durch den Eiweißteig ziehen und im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Schluss das Fleisch mit etwas Sesamöl beträufeln und mit der Sauce servieren.
füllen und genießen. Dazu passt ein luftiger Reis.