

## Rezept aus der Sendung: Couscous-Salat mit Ofen-Lachs



### Zutaten für zwei Personen:

- 125g glutenfreier Couscous (z.B. Hirse, rote Linsen)
- 2 Lachsfilets
- 125ml Gemüsebrühe
- ½ Bund Petersilie, glatt
- 2 Frühlingszwiebeln
- ¼ Gurke
- 1 Spitzpaprika
- 2 Bio- Zitronen
- 1 EL Ajvar
- 3 EL natives Olivenöl
- Jodsalz und schwarzer Pfeffer
- Knoblauchzehe
- Backpapier

### Zubereitung:

- Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Den Fisch säubern und salzen. In eine mit Backpapier ausgelegte Backform mit der Hautseite nach unten legen.

- Bio-Zitrone in Scheiben schneiden und Fisch bedenken. Knoblauchknolle halbieren und neben den Fisch platzieren. Im Ofen für ca. 15-20 Minuten garen.
- Den Couscous mit heißer Gemüsebrühe übergießen und 10 Minuten quellen lassen.
- Die Blätter der Petersilie abzupfen, waschen und fein schneiden.
- Frühlingszwiebeln, Salatgurke und Paprika waschen und in Ringe und Würfel schneiden.
- Unbehandelte Zitrone gut waschen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen.
- Aus Zitronensaft, Olivenöl, Ajvar und Zitronenschale ein Dressing herstellen und mit Pfeffer abschmecken.
- Couscous mit Petersilie und allen übrigen Zutaten vermischen und mit Dressing übergießen.
- Couscous-Salat zum Schluss mit Salz abschmecken.