

# ROTBARBE MIT ROSEN- COUSCOUS UND SALSA ROSA

## *Zutaten für 4 Personen*

4 Rotbarbenfilets ( ersatzweise Zander ),  
Salz, rosa Pfeffer, Olivenöl

75g Couscous, 80ml Wasser, 60ml rote Rübensaft,  
Salz, Pfeffer, 1EL Rosenblütenwasser, 1EL Olivenöl

2EL brauner Zucker, 1EL rote Rübensaft, 1EL Fischsauce,  
1EL rote Chilli, fein gewürfelt, 2EL Himbeeressig ( ersatzweise Rotweinessig),  
1EL rote Zwiebel, brunois geschnitten, 2EL Radieschenwürfel,  
1EL rosa eingelegter Ingwer, 1EL Rosenblütenwasser

Den Couscous in eine Schüssel geben, Wasser und Rübensaft erhitzen, den Couscous übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel auflockern, das Rosenblütenwasser und das Olivenöl unterrühren.

Für die Salsa den Zucker mit Rübensaft, Fischsauce, Chilli und Essig erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen und mit den restlichen Zutaten mischen.

Die Fischfilets mit Salz und rosa Pfeffer würzen. Fisch im heissen Öl auf der Hautseite knusprig braten, wenden, Pfanne vom Herd nehmen, Filets in Pfanne ziehen lassen.  
Oder den Fisch im Dampfgarer dämpfen. ( 85°C, 6-8 Minuten )