



# PEPERONIMUS IN TOMATEN VON RUDOLF UND KARL OBAUER



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

- 1.5** Blatt Gelatine à 1,5 g
- 8** Tomate(n)
- Salz
- Tabasco
- Olivenöl
- 2** rote Peperoni
- Cayennepfeffer
- Grand Marnier
- 250 g** QimiQ Rahm-Basis
- 1** Orange(n)
- 180 g** Vollrahm
- Gartenkräuter, frisch (optional)
- Frühlingszwiebel(n) (optional)

## FÜR DEN SALAT

- 1** Kopfsalat
- Balsamico Essig
- Zucker
- Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

1. Gelatine in Wasser einweichen. Von den Tomaten die Strünke ausschneiden. Die Haut der Tomaten auf der Oberseite kreuzweise einritzen. Tomaten für 10 Sekunden in kochendes Wasser legen, aus dem Wasser heben, eiskalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten halbieren und entkernen. Kerne in ein Sieb geben und gut ausdrücken, den Saft auffangen. Tomatensaft mit Salz, Tabasco und einem kräftigen Schuss Olivenöl zu einer glatten Sauce mixen.
2. Peperoni putzen und in Stücke schneiden. Peperoni in einen Topf geben, je eine Prise Cayennepfeffer und Salz zugeben, so viel Wasser zugießen, dass die Peperoni bedeckt sind. Peperoni recht weich kochen (das dauert ca. 15 Minuten). Kochfond abgiessen und auffangen. Peperoni pürieren, dabei wieder so viel vom Fond einmischen, dass eine nicht zu dünne Creme entsteht.
3. Gelatine ausdrücken und in erhitztem Grand Marnier oder Orangenlikör auflösen. 1/8 L von der Peperonicreme mit QimiQ Classic, zwei Spritzern Tabasco, ca. 1/2 EL abgeriebener Orangenschale und der aufgelösten Gelatine verrühren.
4. Rahm mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Peperonimasse ziehen. Peperonimus in die Tomatenhälften füllen (dazu die Tomatenhälften in Eierbecher oder in Teetassen stellen) und kühl stellen.
5. Salat putzen, in Blättchen teilen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte der im ersten Arbeitsschritt entstandenen Tomatensaftmischung mit einem Schuss Balsamico-Essig, einer Prise Zucker und reichlich fein geschnittenem Schnittlauch verrühren. Salatblätter in dieser Marinade wenden.
6. Salat und Tomaten auf Teller geben. Restliche Tomatensauce auf die Teller träufeln. Eventuell mit Kräutern und fein geschnittenem Frühlingszwiebelgrün bestreuen.