



PAPRIKAMUS IM PARADEISER 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 Paprikaschote(n)

Cayennepfeffer

Grand Marnier

250 g QimiQ Classic

1 Orange(n)

180 g Sahne 36 % Fett

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. Paprika putzen und in Stücke schneiden. Paprika in einen Topf geben, je eine Prise Cayennepfeffer und Salz zugeben, so viel Wasser zugießen, dass die Paprika bedeckt sind. Paprika recht weich kochen (das dauert ca. 15 Minuten). Kochfond abgießen und auffangen. Paprika 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 Paprikacreme mit QimiQ Classic, zwei Spritzern Tabasco, ca. 1/2 EL abgeriebener Orangenschale und der aufgelösten Gelatine verrühren.
4. Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Paprikamasse ziehen. Paprikamus 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.