

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Spitzpaprika, Fregola Sarda & Bergkäse

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 rote Spitzpaprika, Meersalz, Olivenöl.

Für die Pasta: 200 g Fregola Sarda, 1 Schalotte, 1 kleine Knoblauchzehe, 40 ml Weißwein, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, Olivenöl, 1 l kräftige klare Gemüsesuppe, 50 g geriebener Parmesan, 40 g Butter, Salz, Pfeffer, Zitronenschale.

Für das Bergkäse-Espuma: 150 g Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie), 50 g Champignons, 40 g Butter, 50 ml Weißwein, 250 ml Gemüsefond, 250 ml Obers, 100 g reifer Bergkäse, 1 Erdapfel (gekocht und geschält), Salz, Muskatnuss.

Außerdem: Pesto*, griechisches Basilikum

Zubereitung

Paprika mit Salz und etwas Olivenöl im Rohr auf einem Blech bei 200 °C Umluft etwa 15 Minuten garen. Herausnehmen, auf einen Teller legen und mit Folie abdecken. Durch den entstehenden Dampf sollte sich die Paprikahaut nach einiger Zeit ganz leicht abziehen lassen.

Fregola Sarda, Thymian, Rosmarin, Schalotte und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit etwas Suppe auffüllen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und wieder auffüllen. Diesen Vorgang so oft wiederholen bis die Pasta al dente ist (dauert ca. 10-15 Minuten). Mit Parmesan, Butter, Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Für das Bergkäseespuma das Wurzelgemüse und Champignons in Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen, in Folge mit Gemüsefond und Obers auffüllen. Um etwa ein Drittel einkochen lassen, dann den Bergkäse einrühren. Den gekochten Erdapfel einmixen und durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. In eine Siphonflasche füllen, 1-2 Kapseln einschrauben und warm halten.

Die Paprika mit Hilfe eines Spritzsackes mit Fregola Sarda füllen und mit Pesto, Espuma und Basilikumblättern servieren.

***Basilikumpesto**

Zutaten: 100 g Basilikum, 50 g Petersilie, 250 ml mildes Olivenöl, 20 g geriebener Parmesan, 25 g geröstete Pinienkerne, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Meersalz grob

Zubereitung: Basilikum und Petersilie waschen und in der Salatschleuder trockenschleudern. In einem Mörser oder mit Hilfe eines Standmixers mit den restlichen Zutaten zu einer feinen Creme verarbeiten.