

Frisch gekocht



Rezept von Alexander Fankhauser

Sura Kees im Speckmantel mit Dörrzwetschken auf Paprikacreme

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

150 g Sura Kees, 24 Dörrzwetschken, 12 Scheiben Hamburger Speck (Frühstücksspeck), Öl und Butter zum Braten, 3 gehackte Schalotten, 2 rote Paprika (kleinwürfelig geschnitten), 3 gehackte Knoblauchzehen, 1 Löffelspitze Tomatenmark, 1 EL Paprikapulver, 1 Schuss Essig, 1/4 l Rindsuppe, 1/4 l Obers.

Zubereitung

Den Käse in 12 gleichmäßige Stücke schneiden, jeweils zwischen zwei Dörrzwetschken legen und mit dem Speck umwickeln. In einer Pfanne etwas Öl und Butter erhitzen und die Röllchen rundum anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und im Rohr bei 60 °C warm halten.

Für die Paprikacreme die gehackten Schalotten in etwas Öl anschwitzen, Knoblauch und geschnittenen Paprika zugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren, Paprikapulver zugeben und mit einem Schuss Essig ablöschen. Mit Rindsuppe und Obers aufgießen und rund 20 Minuten köcheln lassen, danach mit einem Stabmixer fein pürieren. Die vorbereiteten Speckröllchen auf der Paprikacreme anrichten.