

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Geschmorte Spitzpaprika mit Schaffrischkäse und Zitrone

Koch: Lukas Kapeller

Zutaten

(4 Personen)

Für die geschmorten Paprika & das Paprikaketchup

- 5 rote Spitzpaprika
- 1 TL Kristallzucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Essig
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig

Für die Paprikasauce

- 3 rote Spitzpaprika
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Paprikapulver
- Paprikamarinade (siehe oben)
- 4 cl weißer Portwein
- 4 cl Weißwein
- 1 EL Rohrzucker
- Salz
- 70 ml Rapsöl
- Rapsöl zum Anschwitzen

Quelle: ORF extra

Für das Zitronen-Chutney

- 2 Zitronen (unbehandelt)
- ½ Zwiebel
- 1 EL Zucker
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz

Für den Schaffrischkäse

- 100 g Schaffrischkäse
- Abrieb und Saft einer ½ Limette
- Salz
- 100 g Creme Fraîche

Für die Garnitur

- Zitronenmelisse
- evtl. Paprika-Öl (aus dem Supermarkt)

Zubereitung

1. Für die geschmorten Paprika zuerst die 5 Spitzpaprika im Rohr bei höchster Temperatur etwa 10 Minuten rösten, bis die Haut schwarz ist. Dann die Paprika samt Haut auf einem Blech mit Salz, Kristallzucker, Essig, Rosmarin, Thymian, angedrückten Knoblauchzehen und Olivenöl marinieren und im warmen Zustand mit Frischhaltefolie abdecken, damit die Paprika zu „schwitzen“ beginnen.

2. Anschließend die Haut abziehen den Strunk und die Kerne entfernen und mit der am Blech entstandenen Marinade sowie eventuell noch etwas Salz vermengen. Nun zwei der Spitzpaprika halbieren und bis zum Anrichten beiseitestellen.

3. Für das Paprikaketchup die Abschnitte und die restlichen drei marinierten Paprika mit etwas Marinade vom Blech in der Küchenmaschine oder mit einem Mixer zuerst auf höchster Stufe fein mixen und anschließend über lange Zeit auf niedriger Stufe weiter mixen, bis eine dicke Konsistenz erreicht ist. Dann die Creme in einem Topf unter ständigem Rühren bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

4. Für die Paprikasauce die 3 Spitzpaprika entsaften oder im Mixer mit einem Schuss Wasser mixen und durch ein feines Sieb geben. In einem kleinen Topf die feingeschnittene Schalotte und den feingeschnittenen Knoblauch in ein wenig Rapsöl anschwitzen, etwas Salz, Rohrzucker und Paprikapulver zugeben und mit weißem Portwein und Weißwein ablöschen. Kurz reduzieren lassen und mit dem Paprikasaft aufgießen. Nun noch weiter reduzieren lassen und je nach Geschmack mit der Marinade vom Blech abschmecken. Zuletzt das Rapsöl vorsichtig mit dem Stabmixer hineinmixen.

Quelle: ORF extra

5. Für das Zitronen-Chutney die unbehandelten Zitronen mit einem Sparschäler dünn abschälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Die Zitronen filetieren, die Kerne entfernen und die Filets in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, den Kristallzucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Dann mit dem Zitronensaft aus dem Zitronengerippe ablöschen und die Zitronenstücke zugeben. Kurz reduzieren lassen und mit Salz abschmecken.

6. Nun den Schaffrischkäse in ein feines Sieb geben und etwas abhängen lassen.
Anschließend mit Salz, Limettensaft und -abrieb abschmecken und mit der Creme Fraîche glattrühren.

7. Zum Schluss den Schaffrischkäse in einem Bogen auf einen flachen Teller geben und mit einer marinierten Paprikahälfte bedecken. Das Zitronen-Chutney darauf verteilen, einige Punkte vom Paprikaketchup dazugeben und die Sauce angießen. Das Gericht mit ein paar Tropfen Paprika-Öl und frischer Zitronenmelisse garnieren.