

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



Fotocredit: Simeon Baker

Mit Blunzn gefüllter Spitzpaprika und Süßerdäpfel-Nage

Zutaten

(4 Personen)

Für die mit Blunzn gefüllter Spitzpaprika

- 2 Schalotten (würfelig geschnitten)
- 1 Knoblauchzehe (gepresst)
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 300 g Blunzen (Blutwurst; gehäutet und würfelig geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- 4 frische Majoranzweige (klein gehackt)
- 4 rote Spitzpaprika (gekappt, innen ausgehöhlt – Kappen aufheben!)
- frischer Majoran
- evtl. Lauchöl als Deko

Für die Süßkartoffel-Nage

- 2 EL Olivenöl
- 1 Süßkartoffel
- 1 Schalotte (geschält und kleinwürfelig geschnitten)
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Weißwein
- 1/8 L Gemüsefond

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl und Butter anglasen, dann die Blunze beigegeben, salzen und pfeffern. Gebratene Blunze in einer Schüssel mit Majoran verrühren und in die Paprika füllen. Gefüllte Paprika in einer feuerfesten Form mit Olivenöl beträufeln und im Rohr bei 180° C ca. 20 Min. garen (Kappen mitbraten).

Für die Nage Öl erhitzen, Schalotten, Süßkartoffel, etwas Butter, Salz & Pfeffer beigegeben, mit Wein löschen, kurz einreduzieren lassen, Fond unterrühren und Süßkartoffel bissfest garen. Zuletzt mit kalter Butter montieren.

Gefüllte Paprika auf der Süßkartoffel-Nage anrichten und mit Majoran und evtl. Lauchöl (s. u.) garnieren.

Lauchöl: Grünes vom Lauch klein schneiden, mit Öl mixen (Pürierstab), dann absetzen lassen. Anschließend durch ein feines Tuch passieren.