

Paprika-Mousse

Zutaten

für 6 Personen

je 300 g	rote und gelbe Paprikaschoten
2	Schalotten
4	Blatt Gelatine
80 ml	Weisswein
250 ml	Gemüsebrühe
140 ml	Sahne
	Olivenöl
	frischer Thymian
	Salz
	Pfeffer
	etwas Zitronensaft

Rezept

Die Paprikaschoten waschen und nach Farben getrennt in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Zwei Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Etwas Olivenöl in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Schalotten und des Knoblauchs darin anschwitzen und eine Farbe der Paprikaschoten dazugeben. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen, mit 40 ml Weisswein und 125 ml Gemüsebrühe ablöschen und weich dünsten.

Die weichen Paprikawürfel mit einem Stabmixer pürieren. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen. Die Hälfte der Sahne steifschlagen und unter das Paprikapüree heben. In eine Schüssel oder kleine Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit der andersfarbigen Paprika gleich verfahren.

Die Paprika-Mousse in den kleinen Gläsern servieren oder mit einem in heisses Wasser getauchten Esslöffel Nocken abstechen.

Variante:

Für eine dreifarbige Variante noch eine Mousse aus grünen Paprikaschoten herstellen. Die Zutatenmengen entsprechend umrechnen.

Passt zu:

sommerlichen Fisch- oder Fleischgerichten

Musikempfehlung:

Break the Night with Colour – Richard Ashcroft

