



Paprika Shooter

Mini Snack-Tartelettes Oliven-Rosmarin
gefüllt mit Gurkencreme, Paprikaragout und flüssiger Paprikasphäre

Gurkencreme

Zutaten für 10 Personen

100 g	Hüttenkäse
50 g	Gurken, entkernt
5 g	Zucker
5 ml	Limonensaft
0.5 g	Xanthan
	Salz
	Pfeffer
	Thymian



Zubereitung

Hüttenkäse glatt rühren. Restliche Zutaten gut durchmischen und kräftig abschmecken. Auf den Hüttenkäse passieren und alles vermischen. Nochmals würzen und ein wenig gehackten Thymian unterziehen.

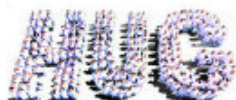
Paprikaragout

Zutaten für 10 Personen

110 g	Paprika, rot in Rauten geschnitten
110 g	Gurke, ohne Kerne in Rauten geschnitten
10 g	Zucker
	Paprikasaft (Rezeptur Paprikasphäre)
	Salz
	Pfeffer
	Thymian

Zubereitung

Zucker leicht karamellisieren lassen und die Rauten begeben. Kurz durchschwenken und mit dem Paprikasaft bei kleiner Hitze bissfest garen. Abschmecken und ein wenig gehackten Thymian begeben.





Paprikasphere

Zutaten für 10 Personen

120	ml	Paprikaft, rot (nach Möglichkeit selbst entsaftet)
50	ml	Tomatensaft
5	ml	Wodka
5	g	Zucker
1	g	Xanthan Salz Pfeffer

Zubereitung

Alles miteinander vermischen und mit dem Xanthan binden (Mixstab). Kräftig abschmecken.

Die eingeschlossenen Luftblasen entfernen, entweder durch vakuumieren oder 24h ruhen lassen. Von der Flüssigkeit etwa 4 Esslöffel abnehmen und den Rest in Halbkugelformen 3/4voll einfüllen (Flexipan/Silflex, 4cm Durchmesser) und einfrieren.

2.

Zutaten für 10 Personen

380	ml	Flüssigkeit, abgeschmeckt (z.B. Tomatenfond, klare Brühe, ect.)
20	ml	Portwein, weiss
30	g	vegetarische Gelatine

Zubereitung

Alles vermischen und unter gelegentlichem Umrühren aufkochen lassen. Die Hitze auf kleinste Stufe stellen und den Topf ein wenig beiseite ziehen. Das flüssige Gelee sollte 3-4cm tief im Topf stehen. Einen Löffel oder einen kleinen Schneebesen im Topf lassen. Die Temperatur des Gelees sollte bei ca. 90°C liegen, die sich bildende Haut immer wieder zur Seite schieben. Die gefrorenen Halbkugeln mit einer aufgebogenen Sicherheitsnadel aufspießen und in einem Zug durch das Gelee ziehen. Es bildet sich sofort eine dünne aber stabile Geleehülle. Die so überzogenen Halbkugeln, zum auftauen, auf einen Teller von der Nadel ziehen.

Dekor

Zutaten für 10 Personen

Paprikaspiralen
Thymianzweige

Zubereitung

Die Tartelettes mit der Gurkencreme füllen. Eine Schicht Paprikaragout darauf verteilen. Die Paprikasphere vorsichtig mit einer dünnen Palette auf das Ragout setzen. Mit den Paprikaspiralen und dem Thymian dekorieren.

