



Kurt Daibenzeiher

Gefüllte Paprika mit Tomatensauce, Erbsen-Reis und Endivien-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Paprika:

200 g gemischtes Hackfleisch
 2 gelbe mittelgroße Paprikaschoten
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Brötchen
 1 Ei
 1 EL mittelscharfer Senf
 Rapsöl, zum Anbraten
 50 g Semmelmehl
 1 Bund glatte Petersilie
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
 Cayennepfeffer, zum Würzen
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

600 g San-Marzano-Tomaten
 150 g Butter + 2 EL Butter
 Kochwasser, von oben
 150 ml Gemüsefond
 1 EL dunkler Balsamicoessig
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Mehl
 1 Zweig Basilikum
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
 Zucker, zum Abschmecken
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Reis:

200 g Langkornreis
 100 g TK-Erbsen
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Für den Salat:

1 Endiviensalat
 30 ml Gemüsefond
 1 EL Rotweinessig
 1 TL Honig
 1 TL Senf
 4 EL Rapsöl

Die Paprika oben aufschneiden und das Korngehäuse vorsichtig aushöhlen und auswaschen.

Für die Füllung ein Brötchen in Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und glasig anschwitzen. Am Ende gehackte Petersilie hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.

Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen und einem Eigelb mit der Hand verkneten. Die zuvor angebratene Zwiebel, den Knoblauch und Petersilie untermengen und mit Senf und den Gewürzen abschmecken. Die Masse in die aufgeschnittene Paprika füllen und in Salzwasser garen. Das Kochwasser für die Sauce nutzen.

Mehl mit 150 g Butter anschwitzen, bis diese schäumt. Dann mit Gemüsefond und einem Teil des Kochwassers von der Paprika ablöschen.

Tomaten anschneiden und in kochendes Wasser geben. Tomaten enthüten und in etwas Fond weiter kochen, bis man diese leicht zerquetschen kann. Tomatenmasse durch ein feines Sieb passieren und zur Mehlschwitze hinzufügen. Tomatenmark hinzugeben. Die Sauce mit den Gewürzen und Basilikum abschmecken. Mit 2 EL Butter montieren.

Reis mehrmals gut waschen. In Salzwasser kochen. 5 Minuten vor Ende des Kochvorgangs die Erbsen hinzufügen. Reis abschmecken und mit etwas Butter abrunden.

Endiviensalat in feine Streifen schneiden und in warmem Wasser waschen, um die Bitterstoffe zu entziehen. Gut abtropfen lassen. Gemüsefond, Rotweinessig, Honig, Senf und Rapsöl aufmixen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten unter den Salat heben.

1 Prise Zucker
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer

Für die Garnitur: 1 Beet Erbsenkresse Mit der Tomatensauce einen Spiegel setzen. Den Reis im Ring anrichten und mit Erbsenkresse dekorieren. Die Paprikaschote auf den Saucenspiegel setzen. Tomatensauce in einer kleinen Karaffe zusätzlich bereitstellen. Salat in einer Schale dazu reichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.