

# Flambiertes Chorizo-Sandwich und Pimientos de Padrón

**Für zwei Personen**

**Für die Remoulade:**

1 Zitrone

$\frac{1}{2}$  TL Kapern

$\frac{1}{2}$  TL scharfer Senf

mildes Chilisalz

1 Ei

50 g Schmand

$\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

1 kleine Essiggurke

2 EL Buttermilch

1 Prise Zucker

**Für das Baguette:**

$\frac{1}{2}$  Baguette

10 g Rucola

$\frac{1}{2}$  kleiner Radicchio

**Für die Chorizo:**

4 Chorizo-Bratwürste

3 EL Tequila

Olivenöl

**Für den Belag:**

1 rote Zwiebel

$\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe

1 TL Zucker

1 Prise edelsüßes Paprikapulver

1 EL Balsamico-Essig

Olivenöl, Salz

**Für die Pimientos de Padrón:**

200 g Pimientos de Padrón

2 EL Olivenöl

grobes Meersalz

**Für die Remoulade:**

Das Ei etwa 10 Minuten in einem Topf mit Wasser hart kochen, pellen und halbieren. Eine Hälfte klein hacken. Gurke und Kapern in kleine Würfel schneiden.

Schmand mit Buttermilch und Senf in einer kleinen Schüssel verrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Essiggurken, Ei, Schnittlauch und Kapern dazugeben.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Zucker und Chilisalz abschmecken.

**Für das Baguette:**

Den Rucola waschen und trocken schleudern. Radicchio waschen und in dünne Streifen schneiden. Baguette in zwei Stücke schneiden. Die Baguettehälften mit Remoulade bestreichen.

**Für die Chorizo:**

Die Chorizo in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst darin anbraten. Tequila über die Wurst geben und abflämmen.

**Für den Belag:**

Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Salz und Paprikapulver würzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Mit Essig ablöschen.

**Für die Pimientos de Padrón:**

Die Bratpaprika abbrausen und gründlich trocken tupfen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Bratpaprika bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Wenden 4-5 Minuten braten, bis die Schoten braun zu werden beginnen. Bratpaprika mit etwas grobem Meersalz würzen.

Die Chorizo und den Zwiebel-Knoblauch-Belag auf das Baguette verteilen und auf Tellern anrichten. Pimientos de Padrón dazu drapieren und servieren.

Petra Konitzer-Nieder am 27. März 2018