

Reis-Fleisch mit Paprika-Spiegel, Tomaten, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Reisfleisch:

1 Schweinefilet à 200 g	185 g Rundkornreis	1 Schalotte
1 Karotte	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	$\frac{1}{2}$ grüne Paprika
150 g Cocktailtomaten	2 EL trockner Weißwein	500 ml Gemüsefond
1 TL ganzer Kümmel	2 Zweige Majoran	1 Bund glatte Petersilie
2 EL edelsüßes Paprikapulver	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die geschmorten Tomaten:

2 Rispen rote Cocktailtomaten	2 EL Olivenöl	1 EL flüssiger Honig
1 TL Salz	Pfeffer	

Für den Paprika-Spiegel:

$\frac{1}{2}$ rote Paprika	1 Schalotte	2 TL kalte Butter
3 EL trockner Weißwein	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
1 Bund Dill	3 EL Sahne	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan	2 Zweige glatte Petersilie
---------------	----------------------------

Für das Reisfleisch:

Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. In einem Topf Öl erhitzen und Schalotte darin andünsten. Paprikapulver und Kümmel dazugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Karotte schälen und klein schneiden. Filetstückchen und Karotte zu dem Sud geben. Reis hinzufügen und umrühren. Mit der doppelten Menge Gemüsefond zudecken.

3 Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Grüne und gelbe Paprika waschen, trocken tupfen, schälen, Gehäuse entfernen, würfeln und mit den Tomaten zu dem Reis geben. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und unterheben. Das Reisfleisch 15 Minuten kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die geschmorten Tomaten:

Die Rispe mit den Tomaten waschen und trocken tupfen. In einer Kasserolle Olivenöl erhitzen, Honig, Salz und Pfeffer dazu geben und darin die Tomatenrispe 20 Minuten schmoren lassen. Immer wieder mit dem Sud beträufeln.

Für den Paprika-Spiegel:

Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Paprika waschen und trocken tupfen, das Gehäuse entfernen und Paprika in Würfel schneiden. Schalotte und Paprika im Olivenöl andünsten. Weißwein dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei gelegentlichem Umrühren 20 Minuten dünsten lassen. Masse mit dem Pürierstab aufmixen, durch ein Sieb drücken und mit kalter Butter montieren.

Für den Gurkensalat:

Die Gurke waschen, trocken tupfen, grob schälen, in feine Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit 1 EL Salz vermengen. Nach 10 Minuten fest ausdrücken und das Wasser entfernen. Rote und gelbe Paprika waschen, trocken tupfen, Gehäuse entfernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Nach weiteren 10 Minuten die Gurken nochmals fest ausdrücken und in eine kleine Schüssel geben, mit Sahne vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Die kleinen Paprikawürfel zugeben

und Dill auf den Salat geben.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Reisfleisch auf dem Paprikaspiegel auf Tellern anrichten, geschmorte Tomaten platzieren, mit Petersilie und Parmesan garnieren, Gurkensalat in Schälchen geben und servieren.

Andreas Krottendorfer am 17. Juli 2017