

Paprika-Suppen-Trio mit Ziegen-Frischkäse

Für 2 Personen

400 g rote Paprika	400 g grüne Paprika	400 g gelbe Paprika
75 g Zwiebel	2 Knoblauchzehen	500 ml Gemüsefond
175 g Ziegenfrischkäse, mild	50 ml Sahne	1 Zweig Basilikum
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	30 g kalte Butter
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Paprika nach Farben getrennt putzen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. In drei Töpfen Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch gleichmäßig darauf verteilt andünsten. Die Paprikastücke nach Farben getrennt in die Töpfe geben – dabei jeweils etwa ein Achtel Paprika aufheben – und mitdünsten, ohne dass die Paprika Farbe nehmen. Die Paprikastücke mit Gemüsefond aufgießen und etwa zehn Minuten kochen lassen. Die Suppen salzen und pfeffern und mit jeweils zehn Gramm Butter pürieren. Die Suppen passieren und warmstellen. Für die Einlagen die übrigen Paprikastücke schälen und sehr fein würfeln. Den Thymian, den Rosmarin und den Basilikum abzupfen und fein hacken. Den restlichen Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Die Paprikawürfel mit etwas Olivenöl, den gehackten Kräutern und dem Knoblauch mischen, alles mit dem Ziegenfrischkäse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikasuppen in tiefe Teller gießen, so dass ein Mosaik bzw. ein Trio entsteht, mit Ziegenfrischkäsenocken garnieren und servieren.

Veronika Reich-Brugger am 23. August 2011