

Paprika-Creme mit Gambas und grünen Bohnen

Für 2 Personen

250 g rote Paprika	300 g Kartoffeln, fest	Salz
1 Zitrone	6 Gambas	7 EL Olivenöl
Piment d'Espelette	1 Schalotte	2 EL Butter
80 ml Weißwein	40 ml trockener Wermut	250 ml Fischfond
150 ml Sahne	3 Zweige Estragon	1 Prise Zucker
1/2 TL Speisestärke	1 EL Mehl	50 ml Milch
3 EL Crème-fraîche	2 Eier	Pfeffer
150 g frische grüne Bohnen		

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, bis die Haut abgezogen werden kann. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garen, anschließend abschütten und ausdampfen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Gambas schälen und den Darm entfernen. Die Schalen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl trocken rösten, mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Für die Sauce:

Schalotte schälen und fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter goldgelb anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Wermut zugeben und diesen etwas einkochen lassen. Dann den Fischfond angießen und ebenfalls etwas einkochen lassen. Zuletzt die Sahne zugeben. Estragon abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Mit den gerösteten Karkassen der Gambas zugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Für die Paprikacreme:

Die Paprika aus dem Ofen nehmen und die Haut abziehen. Eine Paprikahälfte in feine Würfel schneiden und als Einlage zur Seite stellen. Restliche Paprika grob schneiden und fein mixen. Gemixte Paprika in einem Topf mit 1 EL Butter und 2 EL Olivenöl aufkochen. Mit Salz, Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Speisestärke mit 1 TL Wasser verrühren und die Paprikacreme damit abbinden und aufkochen. Alles nochmal mixen, nach Wunsch durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Salzkartoffeln mit Mehl, Milch, Crème-fraîche und Eiern in einen Mixbecher geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab fein mixen. Aus der Masse in einer Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl kleine Crepes ausbacken. Die Bohnen putzen, in 2 mm dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser knackig kochen, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Gambas mit Salz und Piment d'Espelette würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Die Paprikawürfel und Bohnen unter die Paprikacreme geben, abschmecken und als Spiegel in die Tellermitte geben. Darauf die Gambas und Kartoffelcrepes geben. Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und über die Gambas träufeln.

Jörg Sackmann am 16. Juli 2013