

Paprika-Suppe mit Eisberg-Salat und Kräuter-Sternen

Für 2 Personen

3 Paprika, gelb	2 Scheiben Blätterteig, TK	3 Blätter Eisbergsalat
2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	1 TL Oregano, getrocknet
1 TL Thymian, getrocknet	1 TL Basilikum, getrocknet	1 TL Paprikapulver
20 g Pecorino	50 ml Sahne, süß	2 EL Crème-fraîche
500 ml Hühnerfond	Olivenöl	Cayennepfeffer
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Käse reiben. Aus dem Blätterteig vier Sterne ausstechen und mit dem Oregano, dem Thymian, dem Basilikum, dem Paprikapulver und dem Käse bestreuen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Sterne darauf legen und das Ganze für 12 Minuten in den Backofen schieben. Die Paprika, zwei Knoblauchzehen und die Schalotten abziehen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Paprika, Knoblauch und die Schalotten darin anschwitzen. Dann den Fond einrühren und bei kleiner Hitze etwa fünf Minuten kochen lassen. Die Crème-fraîche einrühren und alles pürieren. Die Sahne schlagen. Den Salat waschen und trocken schleudern und anschließend in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Salat darin knusprig braten. Die Paprikasuppe zusammen mit dem Salat auf Tellern anrichten und mit einem Löffel Sahne garnieren.

Wolfgang Ruhland am 12. Januar 2010