

Mit Flusskrebs-Schwänzen gefüllte Paprika

Für zwei Personen

Für die Paprika:

10 g Flusskrebsschwänze	75 ml Krebsfarce	$\frac{1}{2}$ Stangensellerie
$\frac{1}{2}$ Karotte	$\frac{1}{2}$ Tomate	2 rote Paprikaschoten
50 g Gruyérékäse	1 Zehen Knoblauch	30 ml Cognac
1 TL Tomatenmark	1 Bund Schnittlauch	75 g Mascarpone
800 ml Krebsfond	1 EL Olivenöl	Estragonblätter
Meersalz	Kümmel	Cayennepfeffer
Butter	Salz	Pfeffer

Für den Krupuk:

6 Krupuk-Rohlinge	Pflanzenöl
-------------------	------------

Für die Garnitur:

2 Stangen langer Schnittlauch	2 Scheren von größeren Krebsen	Blattgold
-------------------------------	--------------------------------	-----------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Karotte und Stangensellerie putzen und grob schneiden. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Tomate waschen und ebenfalls halbieren. Den Estragon abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. In einer Kasserolle einen Schuss Olivenöl erhitzen, alles hin hinein geben und dünsten. Mit Cognac ablöschen. Den Krebs- oder Hummerfond zugießen, bis das Gemüse bedeckt ist. Tomatenmark einrühren und mit Cayennepfeffer und Meersalz abschmecken. Die Mascarpone zugeben und nochmal köcheln lassen.

Die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und in einem Topf ein reduzieren lassen. Butter einrühren bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paprikaschoten putzen, entkernen und in vier etwa zwei Zentimeter breite Ringe schneiden. Diese auf einem Blech mit Backpapier im Ofen acht Minuten garen. Danach abkühlen lassen.

Die Krebsschwänze mit der Krebsfarce vermischen. Diese Mischung in die Paprikaringe füllen. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und die Paprikaringe mit einer Scheibe Käse bedecken. Die gefüllten Paprikaringe nochmal auf einem Blech mit Backpapier zehn Minuten im Ofen garen.

Den Krupuk in einer Pfanne mit Pflanzenöl backen, bis die Rohlinge aufgehen. Anschließend in einer Schüssel mit Küchentüchern abtropfen lassen.

Die mit Flusskrebsschwänzen gefüllte Paprika auf Tellern anrichten und mit Blattgold und Schnittlauch garnieren und servieren.

Ralph Morgenstern am 15. November 2016