

## Mit Räucherfisch gefüllte Paprika

### Für zwei Personen

2 große Paprika-Schoten	70 g Basmatireis	300 ml Brühe
400 g Räucherfisch	125 g Bacon-Speck-Scheiben	2 Schalotten
Schnittlauch	150 g Schmand	Salz, Pfeffer, Zucker
Zitronen-Abrieb	Butterschmalz	

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Aus den beiden Paprika-Schoten auf der Stiel-Seite einen Deckel abschneiden. Dabei nur die äußere Wand durchtrennen, so dass das Kern-Gehäuse am Deckel bleibt. Nun das Kern-Gehäuse so vom Deckel schneiden, dass der Deckel kein Loch bekommt (wegen der Optik). Die Schoten innen reinigen. Mit der Brotmaschine die Schoten auf der Nicht-Stiel-Seite so gerade hobeln, dass keine Öffnung entsteht.

Den Räucherfisch filetieren; möglichst alle Gräten entfernen. Die Filets klein schneiden bzw. zupfen.

Die beiden Schalotten klein würfeln.

Den Schnittlauch klein schneiden.

Die Speck-Scheiben in kleine Würfel schneiden.

In der Brühe den Reis vorgaren. Wenn die Brühe kocht, den Reis hineingeben, 10 min. garen; danach den Reis abseihen.

In etwas Butterschmalz den Speck anbraten. Nach ca. 2 min. die Schalotten hinzufügen und weitere 3 min braten. Die Schalotten sollen nicht braun werden.

In einer Schüssel alles mit dem Schmand und dem Zitronen-Abrieb gründlich mischen; dabei mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nun die Paprika-Schoten mit der Mischung befüllen, den Deckel aufsetzen und in einer Auflauf-Form im Backofen ca. 30 min. garen.

Auf Tellern die Schoten mit einem frischen, grünen Salat, z. B. einem Gurken-Salat, anrichten.  
Tipp:

Die Paprika-Schoten lassen sich leicht verzieren; dies gilt besonders, wenn man gelbe Schoten verwendet. In diesem Falle kann man z. B. ein Gesicht modellieren: Man schneidet kleine Löcher, Schlitz und Kerben in die Schote. Piment-Körner dienen als Augen, eine Möhre als Nase, ein entsprechend zugeschnittener roter Paprika-Streifen als Mund, zwei Gurken-Scheiben als Ohren und China-Nudeln als Haare. Wenn man sehr geschickt ist, sollte ein Gesicht mit farbiger Crème aufgespritzt werden.

NN am 13. November 2012