

Gefüllte Paprikaschote mit Kalb-Filet

Für 4 Personen

14 Schoten Paprika, rot	4 Zehen Knoblauch	3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	40 ml Olivenöl	150 g Basmatireis
0,5 Bund Kerbel	700 g Kalbsfilet	1 TL Zucker
3 Schalotten	3 Zweige Basilikum	4 Kapernäpfel
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Dijon Senf	3 Eier
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	50 ml Olivenöl
1 Metallring (6 cm)	Öl für den Ring	Butterschmalz
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Von vier Paprikaschoten einen Deckel abschneiden. Diese Schoten zusammen mit vier weiteren vierteln, entkernen und auf ein Backblech geben. Knoblauch, Thymian und Rosmarin grob hacken und über den Paprikavierteln und Deckel verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten garen. Anschließend zwei Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, dann schälen. Basmatireis in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen. Mit einer Prise Salz und 400 Milliliter Wasser zum Kochen bringen. Bei milder Hitze quellen lassen, bis der Reis gar ist. Den Kerbel fein hacken und unter den Reis heben. Kalbsfilet klein hacken und mit einem halben Teelöffel Salz und Zucker gut vermischen. Mit Frischhaltefolie abdecken, kalt stellen und zehn Minuten durchziehen lassen. Schalotten schälen, fein würfeln, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Vier Basilikumblätter beiseitelegen. Den Rest des Basilikums abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Vier Kapernäpfel fein hacken. Die Schale der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen. Das Fleisch mit Senf, einem Eigelb, Schalotten, gehackten Kapernäpfeln und Basilikum mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die restlichen sechs Paprikaschoten entkernen und in einer Saftzentrifuge entsaften, den Saft auffangen und in einem Topf erhitzen. Einen Metallring innen leicht einölen. Etwas Kalbstatar als Boden hinein geben. Mit zwei geschmorten Paprikavierteln bedecken. Eine Schicht Reis auf die Paprikaviertel streichen. Den Ring abziehen. Zuletzt mit dem geschmorten Deckel verschließen. Auf diese Weise drei weitere Tatarküchlein herstellen. Die Paprikatürmchen in tiefe Teller setzen. Den heißen Paprikasaft mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Olivenöl aufmixen. Den Saft heiß in die Teller gießen.

Johann Lafer am 19. November 2010