



Paprika goes Haute Cuisine

In den ersten drei Septemberwochen zeigt die Powerschote, was sie kann: In ganz Deutschland zelebrieren Spitzenköche ihre innovativen Paprikakreationen. Farbenfroher Genuss, der auf der Zunge zergeht!

Initiator der Erlebniswochen rund um die knackigen Vitaminspender ist P8. Dies ist der Zusammenschluss der wichtigsten niederländischen Paprikaproduzenten, die sich höchsten Qualitätsstandards, großer Produktvielfalt und einer schonenden und modernen Anbaumethode verschrieben haben. Sie haben das Erzeugerlogo „colourfultaste.nl“ ins Leben gerufen, das zukünftig dem Kunden an der Gemüsetheke beste Qualität zusichert.

Paprika-Liebhabern bietet die Webseite www.colourfultaste.nl eine Fülle von interessanten Fakten und phantasievollen Rezepten rund um die farbenfrohen Multitalente – und natürlich finden Sie hier auch alle Restaurants, die bei den Paprika-wochen mitmachen.



Trilogie von Paprika auf Wildkräutersalat mit gebratenen Gambas

Zubereitung für 4 Personen:

Rote Paprika mit einem Drittel Schalotte anschwitzen, mit einem Drittel Fond auffüllen und weich köcheln lassen. 3 Blatt eingeweichte Gelatine darunterheben. Das gleiche machen Sie mit der gelben und mit der grünen Paprika. Mit dem Pürierstab alle 3 getrennt pürieren und mit Salz, Pfeffer, Curry und Himbeeressig abschmecken. Nach Abkühlung der Massen die steifgeschlagene Sahne in 3 Portionen teilen und unter die Paprikamassen heben. Danach die verschiedenen Paprikamassen schichtweise in Förmchen füllen. Nach 3 Stunden Auskühlung vorsichtig aus den Förmchen heben und mittig auf einen großen Teller stürzen. Wildkräutersalat in Kernölvinaigrette schwenken und um die Trilogie legen. Gambas in Knoblauchöl anbraten und vorsichtig zum Salat legen.

Zutaten:

- 2 rote Paprika
- 2 grüne Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 1 Schalotte
- Himbeeressig
- 250 ml Kalbs- oder Hühnerfond klar
- 200 gr. steifgeschlagene Sahne
- 9 Blatt Gelatine
- Salz, Pfeffer, Curry
- Knoblauchöl
- Kernöl
- 12 Gambas
- 320 gr. Wildkräutersalat



Peter Höppeler

Landhaus Höppeler
August-Thyssen-Str.123
45481 Mülheim a. d. Ruhr
Tel.: 02054-18578

email@landhaus-hoeppeler.de
www.landhaus-hoeppeler.de