

Rainer Mitze



Espresso von gelben Paprikaschoten

Für 4 Portionen:

10	gelbe Paprikaschoten
2	Schalotten, fein geschnitten
	Olivenöl zum Andünsten
40 ml	Noilly Prat
1	Thymianzweig
	Salz, Zucker, Tabasco
100 ml	Avocado-Öl
½	Avocado, in dünnen Scheiben,
1	rote Paprikaschote, in feine Streifen;
	Paprika-Abschnitte reservieren,
	Salz, Pfeffer
4 EL	Olivenöl
4	Baguette-Scheiben, der Länge nach
	geschnitten



Die Paprikaschoten entkernen und entsaften. In einem hohen Topf die Schalotten in etwas Olivenöl andünsten, mit Noilly Prat ablöschen und mit dem Paprikasaft (etwa ein Liter) auffüllen. Den Thymianzweig dazugeben und bei kleiner Hitze um rund die Hälfte einköcheln lassen, bis der Paprikageschmack ausreichend konzentriert ist. Mit Salz, einer Prise Zucker und Tabasco abschmecken und warm stellen.

Avocadoscheiben und Paprikastreifen in Olivenöl anbraten, würzen und warm stellen. Die Paprika-Abschnitte in Olivenöl weich schmoren, mit etwas Olivenöl pürieren, auf die Baguettescheiben streichen und unter dem Grill oder im Ofen knusprig braten. Vor dem Servieren die Suppe noch einmal erhitzen und mit dem zimmerwarmen Avocado-Öl sehr schaumig aufmixen. Avocadoscheiben und Paprikastreifen auf heiße Teller verteilen, die Suppe dazugießen und mit einem Löffel Avocado-Öl „garnieren“.

Dazu Maltesisches Brot servieren.

Erdbeer-Scharlotte mit Kräutersauce und Zimtgrissini

Zutaten für 4 Personen:

600 g	frische Malta-Erdbeeren, kurz abgebraust und in kleine Würfel geschnitten
1 EL	Honig
1 EL	Kaktusfeigenlikör
1 TL	geröstete Sesamkörner
1 TL	Kinnie
	Abrieb einer Zitrone
	Abrieb einer Orange
2	Minzeblätter, fein geschnitten

Für die Sauce:

2 EL	Butter
2 EL	Zucker
	Saft einer Orange und Zitrone
1 EL	Honig
1 EL	Kräuterlikör



Zimtgrissini:

100 g	tiefgekühlter Blätterteig, in Streifen geschnitten
150 g	Butterschmalz
1 EL	Zucker
1 TL	Zimtpulver

Die geschnittenen Erdbeeren mit allen Zutaten mischen und darin marinieren. Für die Sauce Butter schmelzen, Zucker und Honig zugeben, mit Saft ablöschen und dick einkochen lassen. Abkühlen lassen und zum Schluss den Kräuterlikör zugeben.

Die Blätterteigstreifen in 180° Grad heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen. Zucker und Zimt mischen und die Streifen darin wenden.

Alles zusammen anrichten.