

Paprikaröllchen mit Ziegenfrischkäse

für 10 Röllchen

3 gelbe und 3 rote Paprikaschoten
30 g Pinienkerne
20 g Kapern
50 g entsteinte Oliven
250 g Ziegenfrischkäse

Backofen vorheizen.

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und waschen.

Die Paprikahälften der Länge nach in breite Streifen schneiden.

Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und 12-15 Minuten auf der obersten Einschubleiste unter dem Grill rösten, bis die Schoten Blasen werfen. Die Schoten kurz kalt abspülen und die Haut abziehen.

30 g Pinienkerne in einer fettlosen Pfanne goldbraun rösten.

Kapern abtropfen lassen.

Oliven klein hacken.

Alles mit dem Ziegenkäse vermengen und abschmecken.

Die Paprikastreifen flach auf eine Arbeitsplatte legen, die Füllung darauf verteilen und zusammen rollen und mit Zahnstochern feststecken.

Blanchiertes Gemüse mit einer Olivenöl-Zabaione

Verschiedene Gemüsesorten wie Möhren, Zucchini, Staudensellerie waschen und in schmale Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser kurz abspülen.

Soße

1 Zwiebel

80 g entsteinte schwarze Oliven

Olivenöl, Weißwein, 200 ml Gemüsefond, Zucker, 1 Tl. Pfeffer, Zitronensaft

5 Eier

Zwiebel und die Hälfte der Oliven fein würfeln und in 2 Essl. heißem Olivenöl andünsten.

3 Essl. Weißwein, den Gemüsefond, Zucker, Pfeffer dazugeben und auf cirka 100 ml einkochen lassen, durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen.

Die restlichen Oliven feinhacken.

Den eingekochten Sud mit 1-2 Tl. Zitronensaft und 5 Eigelben über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen cremig schlagen, dann die gehackten Oliven und 2-3 Essl. Olivenöl unterheben. Lauwarm über das blanchierte Gemüse geben.

Es kann allerdings auch der Ananas-Dip zu dem Gemüse probiert werden (s. Kuchen – herzhaft und süß).