

Paprikaschaum

2	Paprikaschoten
70 gr.	Butter
50 gr.	Schalottenwürfel
¼ l	Gemüsebrühe
¼ l	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft
1 EL	Geschlagene Sahne

Die Paprikaschoten vierteln,(am besten geschält) entkernen und in Stücke schneiden.

20 gr. Butter erhitzen, die Schalotten darin andünsten. Die Paprikastücke zugeben und leicht andünsten.

Gemüsebrühe und Sahne zugießen. Alles ca. 10 min. kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen.(wenn geschält nicht nötig)

Die restliche kalte Butter in kleinen Stücken einschwenken, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Das Ganze geht auch mit Karotten statt Paprika.