

# HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept  
aus dem Bienengarten



## Paprika-Mousse „en tourelle“

### Zutaten für 4 Portionen:

6	gelbe Paprika
100 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Honig
150 g	Edelspeck
200 g	Frischkäse
150 g	Crème Fraîche
20 g	Lachskaviar
200 g	Schalotten
	Salz, Pfeffer
	Butter

Ein Vorspeisen-  
Türmchen für Gäste  
oder einen gediegenden Abend  
zu zweit - leicht zuzubereiten  
und spektakulär für  
Auge und Gaumen!



### Zubereitung:

- 1** Paprika waschen, entkernen und vierteln. Ofen auf 130 Grad vorheizen, Paprika auf das Backblech legen und für etwa 35 Minuten garen lassen, bis das Fruchtfleisch weich ist.
- 2** Gegarte Paprika zusammen mit der Brühe und dem Honig pürieren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen und kalt werden lassen.
- 3** Schalotten pellen, in kleine Stücke schneiden, mit viel Butter anschwitzen lassen. Danach sofort mit der Butter pürieren und erkalten lassen.
- 4** Kuchenring (Durchmesser 6 cm) in die Mitte eines tiefen Tellers legen und wie folgt Schichten: Schalottenpüree unten, dann Frischkäse, Edelspeck, Creme Fraiche, wieder Edelspeck, Frischkäse und Kaviar obenauf. Die kalte Paprika-Mousse um den Ring geben und diesen langsam herausziehen.