



PIMENTON DEL PADRON ESPUMA

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 2 rote Peperoni
- 150 ml Gemüsefond
- 2 EL Apfel Balsamicoessig
- 100 ml Apfelsaft
- 50 g Ketchup
- 0.2 ml Pernod
- 0.25 TL Pimenton del Padron
(Paprikapulver geräuchert)
- 2 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Paprika Pulver leicht anrösten und sofort mit Pernod ablöschen. Den Apfelsaft zugeben und reduzieren lassen. Die Peperoni auf dem Grill oder im Backofen bei 220°C ca. 20 min backen. Die Haut darf dabei verbrennen, so lässt sie sich später besser entfernen.

Anschließend die Peperoni in einen dicht verschliessbaren Behälter legen, verschliessen und ca. 30 min ziehen lassen. Peperoni häuten, vierteln und entkernen. Dabei die angesammelte Flüssigkeit (Peperoni-Fond) nicht wegwerfen.

Die Peperoni mit den restlichen Zutaten glatt mixen.

Die Gelatine in etwas Peperoni-Fond auflösen und in die noch warme Peperoni-Masse geben, durch Kisag Trichter & Sieb in den Kisag Whipper füllen, eine Kisag Kapsel einführen und kräftig schütteln. Über Nacht kaltstellen.

→ **Tipp:** Der Espuma passt super zu grilliertem Fisch und hellem Fleisch.

Freude am Kochen!