



Lucas Oppermann

Paprika-Tatar mit Schabzigerklee-Schaum, pochiertem Wachtelei und Pumpernickel-Taler

Zutaten für zwei Personen

Für das Paprikatatar:

2 rote Paprika
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 ml Balsamicoessig
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Paprika im Ofen backen, bis 2/3 der Schale schwarz sind. Mit einem feuchten Tuch bedecken und auskühlen lassen. Paprika mit einem kleinen Messer von der Haut, dem Strunk und den Kernen befreien und mit Tüchern das Fruchtfleisch trocken pressen. Paprika auf einem Schneidebrett sehr fein hacken und in eine Schüssel geben.

Schalotte und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und heiß abspülen, trockentupfen und zu der Paprika geben. Mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Taler:

1 Scheibe dünnes Pumpernickel
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Pumpernickel mit einem runden Ausstechring ausstechen, auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln und bei 160 Grad goldbraun backen. Nach dem Backen direkt salzen und auskühlen lassen.

Für das pochierte Wachtelei:

2 Wachteleier
100 ml Essig

Einen Topf mit Wasser auf mittlerer Temperatur aufsetzen. Essig hinein rühren und mit einem Schneebesen einen Strudel erzeugen. Das Ei vorsichtig aufschlagen und hinein gleiten lassen. Nach ca. einer Minute mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Für den Schaum:

1 EL Schabzigerklee Pulver
5 g Sojalezithin
Salz, aus der Mühle

Wasser, Schabzigerklee, Sojalezithin und Salz mit einem Pürierstab vermengen und dabei Luft darunterheben. Den sich entstehenden Schaum dann zwei Minuten ruhen lassen und mit einem Löffel auf das Tatar geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.