


Paprika-Salat

12. Februar 2011 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt, heute ein kleiner Zwischengang, bzw. eine Beilage (Salat) oder auch als Amuse Gueule zu verwenden – Paprikasalat

Die Zutaten (Beliebig variierbar je nach Personen und Verwendungszweck – hier als Beilage für eine Person, bzw. Amuse Gueule für 2-3 Personen):

- 1 gelbe (oder andersfarbige) Paprikaschote
- 3 dünne Scheiben Rohschinken (z.B. Parma, Serrano oder deutscher Rohschinken, jedenfalls nicht geräuchert)
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl
- ca. 1 TL Balsamicoessig
- Etwas Oregano (getrocknet oder frisch)
- Fleur de Sel

Die Zubereitung:

- Den Paprika mit einer Gabel über die offene Gasflamme halten (oder mit einem Küchenbrenner arbeiten) – alternativ kann man die Schoten im Backofen ganz nach oben unter den Grill legen und da grillen
- Den Paprika langsam drehen, die Haut soll Blasen bilden und darf ruhig leicht verbrennen/ schwarz werden
- Den Paprika sofort, nachdem er ringsum durchgeheizt wurde, in eine Plastiktüte legen und 3-5 min. ziehen lassen



- Dann vorsichtig die Haut abziehen, am Besten mit einem scharfen, kleinen Messer (die Schote ist recht heiß, ggf. Handschuhe bzw. wieder die Gabel zum Halten verwenden)

Sie werden feststellen, dass dies im Gegensatz zu einem rohen Paprika sehr leicht geht. Der hilfreiche Effekt ist, dass Sie vorher die Haut kräftig beheizt haben. Dabei dringt viel Wärme in den Paprika und gart ihn durch. Beim Verweilen in der Tüte dringen Wärme und Feuchtigkeit dann wieder nach außen und lösen so die Haut und weichen sie auf

- Den Paprika dann aufschneiden und Strunk, Kerne und das weiße Fleisch entfernen
- In 3-5 cm lange Streifen schneiden
- Den Rohschinken in kleine Streifen reißen
- Paprika und Schinken in einer Schüssel mit Olivenöl, Essig, Pfeffer und Oregano abschmecken
- 3 min. ziehen lassen
- Lauwarm servieren
- Variante: legen Sie ein paar Kapern dazu oder verwenden Sie statt Rohschinken qualitativ hochwertigen Dosenthunfisch, z.B. Saupiquet Gourmet Naturelle – ohne Öl. Der Paprika schmeckt so zubereitet übrigens auch alleine für sich sehr gut – ideal, wenn es vegetarisch sein soll



Guten Appetit wünscht Ihnen wie immer, Ihr Leroy! Lassen Sie es sich schmecken!

📄 Veröffentlicht in [Amuse Gueule](#), [Beilagen](#), [Mediterran](#), [Salat](#), [Vegetarisch](#)