

Spitzpaprika mit Soße, Kurkuma-Kartoffeln, Tomaten

Für zwei Personen

Spitzpaprika:	4,5 reife Spitzpaprika	2 Limetten, Abrieb
2 Eier	300 ml Sonnenblumenöl	50 g heller, dunkler Sesam
50 g Mehl	50 g Panko	8 Kaffirlimettenblätter
1 EL Noriflocken	1 TL Meersalzflocken	Salz, Pfeffer
Sauce:	$\frac{1}{2}$ Spitzpaprika, von oben	1 TL Kapern
1 rote Chilischote	1 große Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL m.-scharfer Senf	100 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Meersalz	Pul Biber	Cayennepfeffer
Paradieskörner	Salz, Pfeffer	
Kurkuma-Kartoffeln:	10 kleine Kartoffeln	50 g Butter
1 EL gemahl. Kurkuma	Salzflocken	Salz, Pfeffer
Cocktailtomaten:	6 Cocktailtomaten	

Für die Spitzpaprika: Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Paprikaschoten 5-7 cm senkrecht aufschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 16 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Herausnehmen und in einen Gefrierbeutel geben. Nach einigen Minuten vorsichtig die Haut von den Schoten abziehen, ohne den Stiel zu entfernen. Die halbe Spitzpaprika für die Sauce beiseitelegen. Möglichst auch die Kerne in der Paprika entfernen. Die Paprika unter fließendem Wasser ausspülen, dann abtrocknen. Gut salzen.

Eine Panierstraße vorbereiten. Dafür eine Schale mit dem Mehl und 1 TL Meersalzflocken, eine Schale mit den aufgeschlagenen Eiern und eine Schale mit dem Sesam, dem Panko, den Noriflocken und den Kaffirlimettenblättern (von Stielen befreit und sehr fein gehackt) aufstellen. Paprika panieren.

Öl in der Pfanne oder der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen und die Paprika nach und nach ausbacken bis sie goldgelb sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Limettenschale darüber reiben. Mit Limettenspalten servieren.

Für die Sauce: Die halbe geröstete Paprika (von oben) grob würfeln, in ein schmales, hohes Gefäß geben und pürieren.

Chili fein hacken. Knoblauch abziehen und reiben.

Chili, Knoblauch, Kapern, Limettensaft, Limettenabrieb, Ei und Senf zur Paprika geben. Kurz mixen. Dann Öl dazugeben und zu einer feinen Sauce mixen. Mit allen Gewürzen abschmecken.

Für die Kurkuma-Kartoffeln: Kartoffeln schälen und mit dem Kurkuma in kochendem Salzwasser in einem kleinen Topf garen. Anschließend die Kartoffeln kurz in Butter schwenken. Etwas pfeffern und Salzflocken darüber streuen.

Für die Cocktailtomaten: Cocktailtomaten im Ofen 10 Minuten garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Margarete Krämer-Of am 08. Oktober 2025