

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Rotes Paprikamousse mit gebratenem Reinankenfilet

500g rote Paprikaschoten
2 Blatt Gelatine
20 g Butter
Salz
¼ l Gemüsebrühe oder Bouillon
1 Teel. Noilly Prat
1 Teel. Zucker
70 g geschlagene Sahne oder mehr

Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Gelatine einweichen.

Butter zerlassen, Paprika andünsten und mit Brühe aufgießen, weich kochen, pürieren und durch ein Haarsieb streichen. In der warmen Masse Gelatine auflösen, würzen und überkühlen lassen.

Zuletzt geschlagenes Obers daruntermengen.

Reinankenfilet würzen, anbraten und auf Teller anrichten, mit Blattsalat garnieren, diesen mit Balsamicomarinade anmachen, vom Mousse Nockerl abstechen und servieren