



Pimiento Rojo / Rote Paprika



Tartaleta de brandada de pimiento rojo, cigalas y coulis de pimiento rojo

Brandade mit roter Paprika im Törtchen, Kaisergranate und Coulis von roter Paprika

Yoann Wojnarowicz

*Chef Ejecutivo
Executive chef*



PONTHIER
LE FRUIT DEPUIS 1946

Tartaleta de brandada de pimiento rojo, cigalas y coulis de pimiento rojo

Brandade mit roter Paprika im Törtchen, Kaisergranate und Coulis von roter Paprika

BRANDADA DE BACALAO

Patatas	500g
Bacalao	500g
Cabeza de ajo	1
Chalotas	4
Aceite de oliva	15ml
Leche entera	1,5l
Agua	300ml
Pimienta de molinillo	
Pimientos rojos	2
Medio manojo de perejil fresco	½
Medio manojo de perejil fresco	½
Medio manojo de cebollino fresco	½

Desalar el bacalao en agua fresca, cambiando el agua varias veces y, a continuación, escalfarlo en 2 veces. Cuando el agua rompa a hervir, cambiarla y poner agua fría y volver a cocinar el bacalao unos diez minutos (desde la ebullición lenta y moderada). Una vez que el pescado cocido, dividirlo a mano y retirar las espinas que queden. Hervir las patatas en agua y leche (inicio a frío). Hacer sudar en una sartén con aceite de oliva las chalotas y el ajo machacado sin que lleguen a dorarse. Añadir los trozos de bacalao y seguir desmenuzándolos con una espátula. Añadir la preparación a las patatas. Triturar e alisar con la espátula (a fuego lento). Sacar del fuego cuando las patatas estén cocidas y adornar la brandada con una brunoise de pimientos rojos rehogados en aceite de oliva y una mezcla de hierbas aromáticas frescas picadas.

JALEA DE PIMIENTO ROJO

Puré de pimiento rojo PONTHER	1000g
Agar-agar	4g

Llevar a ebullición 200 g de puré de pimiento rojo PONTHER. Sobre el fuego, añadir el agar-agar y remover hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadir el resto del puré de pimiento rojo y mezclar con energía. Verter en una placa con silpat (3-4 mm de espesor).

PASTAFLORA

Harina	250g
Mantequilla	125g
Azúcar	70g
Yema de huevo	1
Agua	5cl
Sal	

Blanquear las yemas con el azúcar y diluir en el agua. Espolvorear la harina en una encimera y disponer la mantequilla partida en dados y la sal. Amasar hasta obtener una mezcla uniforme. Formar una bola y dejar que repose 12 horas en la nevera. Hornear la masa sola en moldes de tartaletas.

COULIS DE PIMIENTO ROJO

Puré de pimiento rojo PONTHER	400g
Diente de ajo	1
Azúcar	5g

Hacer reducir el puré de pimiento rojo PONTHER junto con la diente de ajo y el azúcar en una cazuela. Pasar por el chino y reservar en caliente.

PRESENTACIÓN

Pelar las cigalas dejando la cola y el último anillo del caparazón. Quitarles las vísceras y reservar. Reservar una de las dos pinzas de la cigala. Rellenar la tartaleta con la brandada tibia, saltar la cigala y sus pinzas en aceite de oliva, aderezar con flor de sal y pimienta blanca. Colocar la cigala en el centro de la tartaleta, añadir el coulis de pimiento rojo y decorar con los discos de jalea de pimiento rojo tibios.

STOCKFISCH-BRANDADE

Kartoffeln	500g
Stockfisch	500g
Knoblauchknolle	1
Schalotten	4
Olivenöl	15ml
Vollmilch	1,5l
Wasser	300ml
Pfeffer aus der Mühle	
Rote Gemüsepaprika	2
Bund Frischer Kerbel	½
Bund Frische Petersilie	½
Bund Frischer Schnittlauch	½

Den Stockfisch in mehrfach erneuertem, kaltem Wasser wässern und dann in zwei Schritten pochieren. Das Wasser wegschütten, sobald es zu kochen beginnt. Erneut kalt aufsetzen und zehn Minuten garen (ab dem langsamen und sanften Aufkochen). Wenn der Fisch gar ist, diesen mit den Fingern zerteilen und noch vorhandene Gräten entfernen. Die Kartoffeln in kaltem Wasser und Milch zum Kochen bringen und garen lassen. Die Schalotten und den zerdrückten Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, ohne sie zu bräunen. Die Stockfischstückchen hinzufügen und dabei weiter mit dem Pfannenwender zerteilen. Sorgfältig vermischen, bei geringer Hitze mit dem Pfannenwender bearbeiten. Die Zubereitung der Kartoffeln beimischen, mit dem Pfannenwender bearbeiten, zu Püree drücken und glattstreichen. Wenn die Kartoffeln gar sind, vom Feuer nehmen. Die Brandade mit einer Brunoise von in Olivenöl angeschwitzter roter Gemüsepaprika sowie der Mischung aus gehackten, frischen Kräutern verfeinern.

GELEE VON ROTER PAPRIKA

PONTHER Gemüsepuree rote Paprika	1000g
Agar-agar	4g

200 g PONTHER Gemüsepuree rote Paprika zum Kochen bringen. Auf dem Herd das Agar-agar hinzufügen und zu einer homogenen Masse vermischen. Den Rest des roten Paprikapürees hinzugeben und kräftig vermengen. Auf einem Backblech mit Silpatmatte ausstreichen (etwa 3-4 mm dick).

MÜRBETEIG

Mehl	250g
Butter	125g
Zucker	70g
Eigelb	1
Wasser	5cl
Salz	

Das Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und mit dem Wasser flüssiger machen. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, dann auf dieses die in kleine Würfel geschnittene Butter und das Salz geben. Kneten bis eine gleichförmige Masse entstanden ist. Zu einer Kugel formen und 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Blind in Törtchenformen backen.

COULIS VON ROTER PAPRIKA

PONTHER Gemüsepuree rote Paprika	400g
Knoblauchzehe	1
Zucker	5g

In einem Topf das PONTHER Gemüsepuree rote Paprika mit der Knoblauchzehe und dem Zucker 8 bis 10 Minuten einkochen lassen. Durch ein Spitzsieb geben und warm stellen.

ANRICHTEN

Die Kaisergranate schälen und dabei darauf achten, dass das letzte Glied und der Schwanz nicht beschädigt werden. Den Darm entfernen und die Kaisergranate beiseite stellen. Eine der beiden Scheren des Kaisergranats aufbewahren. Die Törtchen mit lauwarmer Brandade füllen. Den Kaisergranat mit der Schere in Olivenöl braten, mit Fleur de Sel und weißem Pfeffer würzen. Den Kaisergranat mitten auf das Törtchen setzen, die Coulis von roter Paprika hinzufügen und mit leicht angewärmten Paprikageleescheiben dekorieren.

