



## Döbel im Paprikaschiffchen

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Filet
- fünf EL Zitronensaft
- ein EL Senf (mittelscharf)
- ein Eigelb
- ein Eiweiß
- vier EL Kapern
- drei EL Emmentaler Käse (geraspelt)
- acht EL süße Sahne
- eine Scheibe Feinbrot
- 50 g durchwachsenen Speck (gewürfelt)
- vier EL Öl, Salz, Pfeffer, Zucker
- vier rote Paprikaschoten
- 200 g Tomaten
- 250 g Champignons
- zwei Zwiebeln geviertelt und zwei in Scheiben geschnitten
- ein großer Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Die enthäuteten, kalt gespülten Filets trocken tupfen und grob zerschneiden. Petersilie spülen, trocken tupfen, von Stengeln befreien. Die Filetstücke - mit je 1/2 TL Salz und Pfeffer bestreut - mit der Hälfte der Petersilie, den geviertelten Zwiebeln und dem Brot zwei Mal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen.
2. Das Eiweiß steif schlagen. Ein Ei, fünf EL Zitronensaft, ein EL Senf sowie die Kapern in die Farce einrühren. Dann das steife Eiweiß unterheben. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Paprikaschoten längs halbieren, von Kernständen befreien. Eine Schote in Streifen schneiden. Paprikahälften innen salzen und mit der Farce füllen.
3. Öl und Speck in großen Bräter geben. Gefüllte Schoten hinzufügen. Das übrige Gemüse um die gefüllten Schoten verteilen, pfeffern sowie salzen. Zirka acht Minuten im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene bei 200 Grad anschmoren. Eine Tasse heißes Wasser angießen und zirka 15 Minuten bei 175 Grad weiterschmoren lassen. Dann die Farce mit Eigelb bepinseln sowie mit Käse belegen. Zwölf Minuten bei 175 Grad fertig garen.
4. Die gefüllten Schoten herausheben. Sahne unter Sud und Gemüse rühren. Mit Salz und Zucker abschmecken sowie mit restlicher Petersilie bestreuen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.