

Frisch gekocht
Mittwoch, 19. Oktober 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Gebackene Zucchini-Kürbistascherln

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Zucchini; Mehl, Eier und Brösel und gehackte Kürbiskerne zum Panieren; Öl zum Backen;
4 Kopfsalatherzen, Butter, Gemüfefond oder Suppe, einige Speckwürfel, 2 EL
Tomatenwürfel, Kürbiskerne, 1 Schuss weißer Balsam-Essig, Salz.

Für das Dressing: 1 mittelgroßer mehliges Erdäpfel (ca. 120 g), 250 ml Rindsuppe (oder
Hühnersuppe), 1 TL Honigsenf, 1 TL körniger Senf, 1 EL Senf, 1 EL Sherry-Essig, 2 EL
Sonnenblumenöl, 1 TL Staubzucker, gehackter Liebstöckel, Salz, Pfeffer.

Für die Fülle: 250 g gepresste Erdäpfel (mehlige Sorte; in Schale gekocht), 100 g
Kürbiswürfel (blanchiert), 100 g Schafstopfen (mit 2 EL Sauerrahm verrührt), Schnittlauch,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 EL Zwiebel (goldbraun geröstet), 1 EL Kürbiskerne (geröstet und
gehackt).

Zum Garnieren: Kürbiskernen, Kürbiskernöl.

Zubereitung

Für das Dressing den gekochten Erdäpfel heiß schälen und pressen, mit der Suppe cremig
aufrühren. Mit allen anderen angeführten Zutaten vermischen und würzig abschmecken.
Die Kopfsalatherzen vierteln, in Butter kurz anbraten, mit Gemüfefond oder Suppe ablöschen
und mit Salz abschmecken. Speckwürfel, Tomaten und Kürbiskerne zugeben. Erst ganz zum
Schluss (er wird sonst unschön grau) mit weißem Balsam-Essig abschmecken.

Alle angeführten Zutaten für die Fülle vermischen.

Die Zucchini der Länge nach dünn schneiden. Auf jeden Zucchiniestreifen etwas Fülle geben
und zu einem Dreieck einschlagen.

Die so erhaltenen Tascherln in Mehl, Ei und Brösel mit Kürbiskernen panieren. In heißem
Pflanzenöl goldgelb backen.

Den Salat auf den Tellern verteilen mit Dressing umgießen. Die gebackenen Kürbistascherln
daraufsetzen, mit Speckwürfel, Kürbiskernen und Tomatenwürfel bestreuen, mit Kürbiskernöl
beträufeln.