

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

Gefüllte Zucchini-Blüte an Peperonata

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Zucchini-Blüten.

Für die Polenta-Füllung: 120 g Schalotten, 5 g Thymian, 250 g grober Polentagrieß, 1000 ml Milch, Butter, 30 g Ziegenfrischkäse, 2 Eier, frische Kräuter (Rosmarin, Basilikum), Salz, Pfeffer.

Für die Peperonata: 2 rote Paprika, 2 gelbe Paprika, 1 weiße Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Staubzucker, Basilikum, 1 EL Apfelessig, Olivenöl, Butter, Gemüsefond, Thymian, Salz, Pfeffer, Limette (unbehandelt).

Zubereitung

Für die Peperonata die Paprikaschoten schälen, in Stücke schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Zwiebel in feine Streifen schneiden, in etwas Olivenöl und Butter in einer großen Pfanne anbraten. Den Paprika zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und zugeben.

Mit Gemüsefond aufgießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze langsam weich dünsten. (Das langsame Dünsten ist ganz wichtig - nur so entfalten die Schoten ihr volles Aroma.) Wenn nötig, zwischendurch etwas Gemüsefond zugießen.

Mit geriebener Limettenschale und einem Schuss Apfelessig abschmecken; dabei solange rühren, bis der Essig verkocht ist. Abschließend Butter und fein geschnittenes Basilikum unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Polenta Milch aufkochen, Polentagrieß einrieseln lassen und unter ständigem Rühren 30-40 Minuten köcheln lassen. Mit Butter, Salz und Pfeffer verfeinern und zur Seite stellen. Für die Fülle Schalotten fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Thymian fein schneiden und zugeben.

Den Ziegenfrischkäse, die zwei Eidotter, sowie fein geschnittenen Kerbel, Thymian, Salz und Pfeffer unter die ausgekühlte Polenta mischen und in einen Dressiersack umfüllen.

Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen und mit Basilikumblättern und Rosmarinzweigen aromatisieren. Währenddessen die Stiele der Zucchini Blüten einschneiden, die Blüten füllen und verschließen. Einen Bambuskorb in die Pfanne stellen (alternativ kann man auch einen Dampfeinsatz oder ein Sieb verwenden). Die Zucchini Blüten einlegen, salzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Ca. 5 Minuten dämpfen lassen.

Die Peperonata in einer Auflaufform anrichten, die gefüllten Zucchini Blüten darauf platzieren und mit Basilikum garnieren.