„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker

Gastkoch: Harald Brunner

Gefüllte knusprige Zucchiniblüte mit Eierschwammerl und Paradeiservielfalt

Zutaten
(4 Personen)

Für die Zucchini
- 4 Zucchiniblüten
- ½ L Butterschmalz
- 8 Pimientos de Padron

Für die Fülle
- ½ Schalotte (oder Zwiebel)
- 150 g Eierschwammerl
- 50 g Creme Fraiche
- 2 Scheiben Weißbrot ohne Rinde (in kleine Würfel geschnitten)
- 2 EL Obers
- 5 g Petersilie
- 5 g Liebstöckel
- 2 g Majoran

Für den Tempurabackteig

- 50 g Tempuramehl
- 75 g kaltes prickelndes Mineralwasser
- ein paar Eiswürfel
- 2 g Sojasauce

Für die Paradeiservielfalt

- 300 g Paradeiserraritäten (verschiedene Farben)
- 2 EL Olivenöl
- ein Schuss weißer Balsamicoessig
- eine Prise Salz
- eine Handvoll verschiedene Kräuter (Basilikumblätter oder Rucola)

Zubereitung

1. Für die Fülle zuerst die Schalotte fein würfelig schneiden und goldgelb anbraten. Dann die Eierschwammerl putzen, zur Schalotte geben und für etwa eine Minute braten.

2. Die Weißbrotwürfel in etwas Obers einweichen, die gebratenen Eierschwammerl abkühlen lassen und mit einem Messer fein hacken.

3. Danach die Eierschwammerl mit dem eingeweichten Weißbrot, der Creme Fraiche, der geratenen Schalotte und den gehackten Kräutern (Petersilie, Majoran, Liebstöckel) vermengen, die Fülle in einen Spritzsack abfüllen und die Zucchiniblüten damit füllen.

4. Für den Teig das Tempuramehl, das Mineralwasser und die Sojasauce mit einem Schneebesen verrühren und kaltstellen.

5. Die gefüllten Zucchiniblüten und die Pimientos de Padron durch den Tempurateig ziehen und bei 165° C für etwa 3 Minuten in Butterschmalz herausbacken.

6. Für die Paradeiservielfalt eine Marinade aus weißem Balsamicoessig, etwas Olivenöl und einer Prise Salz anrühren. Die Tomatenraritäten in Scheiben schneiden, durch die Marinade ziehen und im Kreis auf einem ovalen Teller anrichten. Die Kräuter ebenfalls durch die Marinade ziehen.

7. Die ausgebackenen Zucchiniblüten und die Pimientos de Padron auf den Tomaten anrichten und ein paar marinierte Kräuter darüber geben.