

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gefüllte Zucchiniblüte mit Safran Nage

Zutaten

(4 Personen)

Für die gefüllte Zucchiniblüte

- 2 Paradeiser
- 4 Stück Mini Zucchini mit Blüte
- 2 EL Olivenöl
- 1 kleine Schalotte klein würfelig geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Hüttenkäse

Für die Safran Nage

- Olivenöl
- 1 kleine Schalotte klein würfelig geschnitten
- 30 g Butter
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Schuss Noilly Prat
- ¼ L Gemüsefonds
- 2 Messerspitzen Safran
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spitze Piment d'Espelette
- 4 cl Obers

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Paradeiser Concassée:

2 Paradeiser kreuzweise einschneiden und 20 Sekunden in kochendem Wasser ziehen lassen, dann in Eiswasser abschrecken. Paradeiser schälen, vierteln und entkernen. Das Paradeiserfleisch in kleine Würfel schneiden.

Gefüllte Zucchiniblüte:

Zucchini klein würfelig schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte darin anschwitzen und Zucchini begeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Minuten weichdünsten. Masse kurz überkühlen lassen.

Zur Paradeiser Concassée Hüttenkäse beifügen und mit Olivenöl abschmecken.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Die Blüten mit der Masse befüllen, mit Olivenöl beträufeln und in einer ofenfesten Form ca. 6 Minuten bei 170 °C Umluft backen.

Safran Nage:

Schalotte in Olivenöl mit etwas Butter anschwitzen und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen, Safran, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Obers begeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen und passieren. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Anrichten:

In einem tiefen Teller geschäumte Safran Nage am Boden des Tellers platzieren und darauf die Zucchiniblüte legen. Mit Olivenöl und Piment d'Espelette abrunden.