

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Vanessa Maas



Gebratene Zucchini mit Dillfrischkäse & Kirschen

Rezept aus dem Kochbuch "Gut bei Hitze" von Katharina Seiser (Brandstätter Verlag 2026)

Diese Kombi war eine spontane Idee mit den ersten Zucchini und Kirschen der Saison. Schmeckt so gut, dass sie gleich ins Repertoire und somit in dieses Buch kam.

Zutaten für 2 – 3 Portionen:

ca. 500 g kleine Zucchini (4–5 Stück), gern bunt
6–8 EL freundliches Olivenöl nativ extra

Dillfrischkäse:

250 g möglichst fetter Schaffrischkäse (oder anderer Frischkäse)

125 g Kefir (Rezept im Buch) oder gekauft (oder Joghurt)

evtl. etwas Obers

1 Zitrone

einige Zweige Dill

feines Salz

eine große Handvoll knackige Kirschen

geröstete Haselnüsse

ein paar Halme Schnittlauch

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Salzflocken

Olivenöl nativ extra

Lieblingsbrot, egal ob hell oder dunkel

Zubereitung:

1. Zucchini waschen, trockentupfen, längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne (am besten gut eingebranntes Gusseisen) portionweise in je 2–3 EL Olivenöl bei hoher Hitze pro Seite 3–4 Minuten braun braten, dabei zart salzen. Auf einen Teller herausheben.
2. Für den Dillfrischkäse Frischkäse mit Kefir verrühren, die Konsistenz soll an Ricotta erinnern, also cremig-weich sein. Falls sie zu trocken ist, etwas Obers einrühren. Zitrone waschen, trockentupfen. Abrieb von ½ Zitrone dazureiben. Dill waschen, trockentupfen, Spitzen abzupfen (zarte Stängel dürfen mit), ein paar Spitzen zur Seite stellen, Rest fein hacken und unter den Frischkäse rühren. Mit Salz abschmecken.
3. Kirschen waschen, trockentupfen, halbieren und entsteinen. Haselnüsse halbieren oder grob hacken. Schnittlauch waschen, trockentupfen.
4. Frischkäse auf Teller streichen, warme Zucchini darauf verteilen. Kirschen, Haselnüsse und Dillspitzen darüberstreuen, Schnittlauch direkt mit der Schere darüberschneiden. Reichlich Zitronensaft darüberpressen, pfeffern und mit Salzflocken bestreuen. Großzügig mit Olivenöl finalisieren. Mit Brot servieren.

Tipps

Mit Basilikum statt Schnittlauch und Dill bestreuen.

Estragon statt oder zusätzlich zum Dill im Frischkäse verwenden.

Geröstete Mandeln statt Haselnüsse nehmen.

Ricotta statt Frischkäse und Kefir passt auch sehr gut.

Salzzitronenpaste statt Zitronenabrieb im Frischkäse verwenden, dann nicht extra salzen.