

Zucchini-Puffer mit Ziegenkäse, Oliven und Salatbett

 happy-mahlzeit.com/2021/09/09/zucchini-puffer-mit-ziegenkaese-oliven-und-salatbett

Zutaten für 2 Personen

Für die Zucchini-Puffer:

- 1 Zucchini
- 1 Ei
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 Zweig Rosmarin
- 25 g Parmesan
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL gemahlene Koriandersamen
- 1/2 Bund Dill
- Salz

Für das Salatbett:

- 1/2 Kopf Lollo
- 1/2 Kopf Lollo Bianco
- 1/2 Kopf Endiviensalat
- 10 schwarze Oliven ohne Stein
- 2 EL Pinienkerne
- 2 Frühlingszwiebeln
- 50 g Himbeeren

Für das Dressing:

- 4 Himbeeren
- 2 EL mildes Olivenöl
- 1 Zitrone
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Zucchini grob reiben und salzen und Wasser ziehen lassen. Nach 5 Minuten über einem Sieb gut ausdrücken.

Parmesan reiben. Ei trennen. Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Parmesan, Eigelb, Rosmarin und Mehl miteinander vermengen. Zucchini unter den Teig heben. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Den Teig mit Hilfe eines Eszlöffels als kleine Pufferchen ausbacken. Dann auf ein Küchentuch legen, damit das überschüssige Fett aufgenommen wird. Ziegenfrischkäse mit Koriandersamen würzen und auf die Zucchini-Pufferchen geben.

Die Salate waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln abziehen und klein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Zitrone halbieren und auspressen.

Aus Himbeeren, Öl, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette mit dem Pürrierstab erstellen.

Den Salat auf Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln, einigen Himbeeren und Pinienkernen bestreuen und mit dem Dressing und Oliven garnieren. Zucchini-Pufferchen mit Ziegenkäse-Creme daneben geben und servieren. Dill klein hacken und darüber streuen.

Rezept: Kai Mrosek

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. September 2016

Episode: Vorspeisen