

Gefüllte Zucchini-Blüten mit Tomaten-Vinaigrette

Für 4 Personen

4 Scheiben Kastenweißbrot	80 ml Milch	3 Eigelbe
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte	1 TL Butter
Salz, Pfeffer, Muskat	12 kleine Zucchini mit Blüte	2 Tomaten
1 EL Pinienkerne	2 Lauchzwiebeln	8 grüne Oliven ohne Kerne
1 TL Zitronensaft	2 EL Weißwein	2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker		

Das Kastenweißbrot sehr fein würfeln, mit Milch und Eigelben vermengen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Petersilie unter die Schalotten mischen, alles zu den Brotwürfeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einer feinen Farce vermengen. Von den Zucchini Blüten vorsichtig die Stempel entfernen, die Zucchini in Streifen schneiden, dass man sie auffächern kann, die Blüte an der Zucchini dran lassen. Die Farce in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, vorsichtig in die Zucchini Blüten füllen und mit den überstehenden Blütenblättern verschließen. In einem Topf mit leise köchelndem Salzwasser die gefüllten Zucchini Blüten ca. 5 Minuten garen. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und anschließend die Tomaten in feine Würfel schneiden. Pinienkerne, grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Lauchzwiebel waschen, putzen und fein schneiden. Oliven fein hacken. Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln, Oliven, Pinienkerne, Zitronensaft, Weißwein und Olivenöl in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die gefüllten Zucchini Blüten auf Tellern anrichten und mit der Tomatenvinaigrette begießen.

Vincent Klink Montag, 4. Juli 2011