

Marinierte Zucchini mit Tomaten-Oliven-Nage

Für zwei Personen

Für die Zucchini:

1 grüne Zucchini	1 gelbe Zucchini	100 ml Gemüsefond
50 ml weißer Balsamicoessig	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die gegrillte Zucchini:

1 grüne Zucchini	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	----------	---------------

Für die Nage:

1 Tomate	1-2 EL Kalamata-Oliven	1 TL Kapern
1 Schalotte	1 Zitrone, Schale	100 ml Gemüsefond
50 ml weißer Balsamicoessig	Olivenöl	

Für die Pinienkerne:

3-4 EL Pinienkerne

Für die Garnitur:

1 essbare, lila Blüte

Für die Zucchini:

Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsefond und Balsamicoessig verrühren, dabei langsam das Olivenöl bis zur Emulsion einarbeiten. Vinaigrette über die Zucchini geben, alles gut vermengen und ziehen lassen. Gelbe und grüne Zucchinischeiben stapeln. Die Zucchinistapeln am unteren Rand abschneiden beziehungsweise begradigen. Anschließend grüne und gelbe Zucchinischeiben abwechselnd in einen Serviering mit 5 bis 6 Zentimeter Durchmesser schichten. Dabei von außen nach innen arbeiten, sodass auf diese Weise eine Rose entsteht.

Für die gegrillte Zucchini:

Zucchini waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien.

Zucchinistücke der Länge nach fächerartig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in einer heißen Grillpfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Zucchini während des Bratens mit einem Topf beschweren.

Für die Nage:

Schalotte abziehen und fein würfeln. In etwas Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißweinessig ablöschen und einkochen lassen. Dann Gemüsefond angießen und ebenfalls einkochen lassen.

Zitrone heiß abspülen und die Schale herunterschneiden. Den weißen Teil der Schale weg-schneiden und entsorgen. Die restliche Schale in sehr feine Julienne schneiden.

Tomate enthäuten, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Oliven fein schneiden. Kapern hacken. Tomaten, Oliven und Kapern in den Topf zur Nage geben und vorsichtig verrühren. Zitronenzesten zugeben. Dann das Olivenöl bis zur Emulsion einarbeiten.

Für die Pinienkerne:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett gleichmäßig goldbraun rösten.

Für die Garnitur:

Blütenblätter abzupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 30. Juli 2026