

Gefüllte Zucchini, Artischocke, Tomate, Gremolata

Für zwei Personen

Für die Zucchini:

1 gelbe Zucchini	1 grüne Zucchini	300 g pikante Salsiccia
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Ingwer
1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ TL Abrieb	3 Scheiben Ingwer	2 kl. getr. rote Chilischoten
1 Zweig glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	1 TL Olivenöl
3 cm Vanilleschote	2 Splitter Zimtrinde	2 Lorbeerblätter
1 $\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	mildes Chilusalz	Muskatnuss
5 Pimentkörner	Salz	Pfeffer

Für die Artischocken:

3 kleine Artischocken	2 Jakobsmuscheln	1 Stange Staudensellerie
1 rote Paprika	2 TL Kapern	$\frac{1}{2}$ Liter Gemüsefond
60 ml Weißweinessig	1 Zweig glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt
5 angedrückte Wacholderbeeren	mildes Chilusalz	1 Prise Zucker
Salz	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	

Für die gefüllten Tomaten:

4 mittlere Tomaten mit Stielansatz	$\frac{1}{2}$ Ciabatta, vom Vortag	50 g Babyspinat
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Ingwer	50 g Taleggio
50 g Ricotta	1 Ei	1 Zitrone, 1 Msp. Abrieb
Muskatnuss	1 TL ital. Kräuter	mildes Chilusalz
Salz	Eiswasser	

Für die Garnitur:

Crema di Balsamico

Für das Basilikum-Gremolata:

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	50 g Parmesan
100 ml Olivenöl	1 Zitrone, 1 TL Abrieb	Salz
Pfeffer		

Für die Zucchini:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in etwa 100 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Knoblauch abziehen und feinreiben. Ingwer reiben. Salsiccia häuten und das Brät mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und Petersilie mischen. Pfefferkörner und Fenchelsamen in eine Gewürzmühle füllen. Salsiccia-Masse mit Chilusalz, etwas Muskatnuss und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen.

Zucchini waschen, jede Zucchini jeweils in 4-5 etwa 6cm lange Stücke schneiden. Die Stücke jeweils schräg schneiden. Zucchinistücke auf die gerade Schnittstelle stellen und von oben großzügig aushöhlen. Zucchini mit der Salsiccia-Masse füllen, dabei darf die Füllung die Aushöhlung deutlich überragen. In einem Dämpftopf 2 bis 3 cm hoch Wasser füllen und salzen. Die Gewürze, Ingwer, Chilischote, die übrigen Fenchelsamen und den Thymian hinzufügen und den Dämpfeinsatz in den Topf setzen.

Die gefüllten Zucchinistücke auf den Einsatz stellen und mit geschlossenem Deckel bei milder Hitze 10 bis 12 Minuten dämpfen.

Herausnehmen und kurz abtropfen lassen. Zum Servieren in einer Pfanne im Öl auf der geraden Schnittseite hell anbraten.

Für die Artischocken:

Artischocken putzen und die Böden herausschneiden. Böden der Artischocken flach schneiden und die Aushöhlung bei Bedarf noch etwas vertiefen. Artischockenabschnitte in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden und für den Paprikasalat zugedeckt kühl stellen. Fond mit Lorbeerblatt, Wacholder und Pfefferkörner in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen, Essig hinzufügen und mit Zucker und Salz kräftig abschmecken.

Artischockenböden nebeneinander in eine Auflaufform legen, mit der Marinade übergießen und möglichst lang darin durchziehen lassen.

Paprika entkernen, waschen und mit dem Sparschäler schälen. In $\frac{1}{2}$ große Würfel schneiden. Sellerie putzen, und auch in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Paprika, Sellerie, Artischockenwürfel und Kapern in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten andünsten. Jakobsmuscheln zufügen kurz mit braten. Pfanne vom Herd nehmen, Olivenöl und restlichen Essig hinzufügen und alles mit Chilisalzwasser und Zucker würzen. Zuletzt die Petersilie untermischen. Artischockenböden in der Marinade erwärmen, herausheben, kurz abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Paprikasalat in die Artischockenböden füllen und mit Petersilienblätter garnieren. **Für**

die gefüllten Tomaten:

Knoblauch abziehen und feinreiben. Ingwer reiben. Ciabatta in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett hell rösten, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Spinat verlesen, waschen und in kochendes Salzwasser 1 Minuten blanchieren. In einem Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Gut ausdrücken und Spinat auflockern. Käse entrinden, klein würfeln und mit Spinat, Ricotta, Ei, Brot, Knoblauch, Ingwer und Kräutern mischen. Mit Chilisalzwasser, italienischen Kräutern, Zitronenschale und etwas Muskatnuss würzen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Tomaten waschen und an der Seite des Stielansatzes einen Deckel abschneiden, dabei den Stielansatz dranlassen. Tomaten aushöhlen. Spinatmasse in die Tomaten füllen, Deckel draufsetzen und die Tomaten in eine Auflaufform setzen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen.

Für die Garnitur:

Zum Servieren eine vorgewärmte Servierplatte mit etwas Crema di Balsamico beträufeln.

Für das Basilikum-Gremolata:

Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in einem Mixer geben und mixen. Über das Gemüse und auf den Teller träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Despina Zikos am 06. September 2021