

Zucchini-Röllchen mit Ziegenfrischkäse-Dattel-Füllung

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

1 $\frac{1}{2}$ Zucchini 100 g Butter

Für die Füllung:

40 g Datteln 120 g Ziegenfrischkäse 1 Zitrone, Saft, Abrieb

30 g blanch. Mandelkerne 20 g glatte Petersilie Salz

Für die Sauce:

220 g Butter 100 ml Portwein 20 g Zucker

Maisstärke Salz

Für das Topping:

4 Scheiben Speck 1 Nelke Muskatnuss

1 Msp. Zimt 1 Msp. Kardamompulver 1 Msp. Knoblauchpulver

1 Msp. Paprikapulver 1 Msp. Kreuzkümmel 1 Msp. Schwarzkümmel

1 Msp. Piment d'Espelette 1 Msp. Korianderpulver

Für die Röllchen:

Die Zucchini mit einem Sparschäler der Länge nach in feine Scheiben schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis diese bräunt. Ein feines Sieb mit einem Passiertuch auslegen und die Nussbutter durchsieben. Nussbutter in eine Pfanne geben und die feinen Zucchinischeiben kurz von beiden Seiten durchziehen. Zucchinischeiben kurz abtropfen lassen und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Füllung:

Datteln in kleine Würfel schneiden. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Datteln darin marinieren. Mandeln und Petersilie fein hacken und zu den Datteln geben. Salzen. Dattel-Mandel-Gemisch unter den Ziegenfrischkäse heben.

Für die Fertigstellung:

Eine Rolle aus den Zucchinischeiben bilden und mit der Ziegenfrischkäse-Füllung bestreichen.

Für die Sauce:

Portwein und Butter zusammen erhitzen, bis die Butter komplett geschmolzen ist, anschließend vom Herd nehmen. Zucker und Salz mit 15 ml Wasser verrühren und unter ständigem Rühren karamellisieren.

Portwein-Butter-Mischung ordentlich unterrühren und die Karamellsauce vom Herd nehmen. Mit Maisstärke abbinden. Ab und zu umrühren.

Für das Topping:

Gewürze miteinander vermengen. Eine kalte Pfanne erhitzen und den Speck mit der Gewürzmischung fein würzen und in die Pfanne legen.

Circa 3-4 Minuten rösten und solange der Speck noch warm ist in Form bringen.

Simone Kircher am 08. Juli 2025