

Zucchini-Schiffchen, Kartoffel-Kräuterbett, Harissa-Dip

Für 4 Personen

500 g Zucchini	300 g Rinderhack	1 Ei
4 EL Olivenöl	Harissa	Salz, Pfeffer
700 g neue Bio-Kartoffeln	2 Lauchzwiebeln	1 Bund gemischte Kräuter
1 Bio-Zitrone	Kräutersalz	1 Prise frisch gem. Koriandersamen
1 Prise frisch ger. Muskatnuss	50 g Pinienkerne	

Für den Dip:

2 reife Tomaten	Harissa	1 Prise Zucker
1 Prise gem. Zimt	Kräutersalz	1 TL Rotweinessig
150 g Sahnejoghurt	einige frische Kräuter	

Die Zucchini waschen, längs halbieren und mit einem Teelöffel das Fruchtfleisch herausschaben, dabei jeweils am Anfang und am Ende des Zucchinistücks etwas Fruchtfleisch stehen lassen, damit die Zucchini-Schiffchen gefüllt werden können. Das Fruchtfleisch fein hacken.

Rinderhack und gehackte Zucchini-Schiffchen in eine Schüssel geben. Ei und 1 EL Olivenöl untermischen und die Masse mit 1 – 2 TL Harissa, Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, abtropfen lassen. Auf einem Küchenhobel in feine Scheiben direkt in eine große Schüssel hobeln.

Lauchzwiebeln putzen. Lauchzwiebeln und Kräuter waschen, abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Kräuter fein schneiden.

Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone dann dick schälen, sodass die weiße Haut komplett entfernt wird. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

Hälfte Zitronenschale, Zitronenstückchen und Rest Olivenöl unter die Kartoffeln mischen. Mit Kräutersalz, Pfeffer, Koriander und Muskatnuss würzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf verteilen.

Die Zucchini-Schiffchen mit der Fleischmasse füllen und auf die Kartoffeln legen, dabei die Kartoffelscheiben etwas zur Seite schieben. Die Pinienkerne auf die Fleischfüllung drücken. Im heißen Backofen 35–40 Minuten garen, bis die Kartoffeln goldbraun und gar sind.

Inzwischen für den Harissa-Dip Tomaten waschen, putzen und kleinschneiden. Tomatenstückchen, 1–2 EL Harissapaste, Zucker, Zimt, Kräutersalz und Essig in einen Mixer /Blender geben und alles fein mixen.

Kartoffeln und Zucchini-Schiffchen auf Teller verteilen. Je 1 Klecks Sahnejoghurt auf die Schiffchen setzen. Mit Rest Zitronenschale und einigen Kräuterblättern bestreuen. Den Dip darüber träufeln oder dazu servieren.

Christina Richon am 07. August 2017