

Zucchini Rezepte

Gefüllte Zucchiniblüte mit Bruschetta und Blütensalat

Gattung: Fleisch, Gefüllt, Gemüse, Kalb

6	Zucchiniblüten				- Thymianblüten)
100 g	Kalbsbries	1			Ciabatta
100 g	Hackfleisch vom Kalb	2			Feingeschnittene Schalotten
1/8 Liter	Sahne	1			Feingeschnittene
1	Ei				- Knoblauchzehe
1/2	Zwiebel	2			Tomaten
1	Nelke	2	Teel.		Fein geschnittenes Basilikum
1	Lorbeerblatt	1	Teel.		Fein geschnittene Petersilie
	Verschiedene Blattsalate	1	Essl.		Aceto Balsamico
	- nach Saison	2	Essl.		Gemüsebrühe
	Blüten; so viel man mag				Olivenöl
	- (z. B. Schnittlauch-,	1			Msp. Muskat
	- Klee-, Gänseblümchen-,				Pfeffer, Salz
	- Ringelblume-, Salbei-,				

Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelke spicken. Kalbsbries enthäuten, wässern und in Salzwasser mit gespickter Zwiebel ca. 20 Minuten pochieren.

Anschließend das Bries fein schneiden. Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Ei, Sahne und Muskat gut vermengen. Das gehackte Bries darunter mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse in die Zucchiniblüten füllen und diese in dem Brieswasser ca. 15 Minuten pochieren.

Den Salat putzen und waschen. Aus etwas Schalotte, etwas Basilikum, Petersilie, Essig, Gemüsebrühe, Olivenöl und Pfeffer eine Vinaigrette mischen, den Salat damit anmachen und mit den Blüten bestreuen.

Das Brot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl rösten. Tomaten enthäuten, entkernen und in Würfelchen schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl Schalotten, Knoblauch, Tomatenwürfel und Basilikum anschwitzen. Mit Pfeffer und Salz würzen und auf die gerösteten Brotscheiben streichen.

Die gefüllten Zucchiniblüten mit Blütensalat und Bruschetta - Brot anrichten.