

Griechische Zucchini-Trilogie mit Feta-Dip

Für zwei Personen

Für den Schafskäse:

1 dünne, lange Zucchini	200 g griechischer Feta	15 Walnusskerne
Oregano, Olivenöl	2 EL Crema di Balsamico	Salz, Pfeffer

Für die Zucchiniquadrate:

1 dünne, lange Zucchini	150 g Hallumi	2 EL Feigensenf
2 EL Honig	Salz, Pfeffer	

Für den Zucchini-puffer:

150 g geräucherter Lachs	1 dünne, lange Zucchini	1 Zwiebel
100 g Gouda	1 Muskatnuss	1 Päckchen Backpulver
20 g Mehl	1 Ei	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Feta-Dip:

$\frac{1}{2}$ Paket Feta	100 g Sahne	1 Prise Chilipulver
--------------------------	-------------	---------------------

Für die Garnitur:

glatte Petersilie	Chilifäden, Oregano	
-------------------	---------------------	--

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Zucchini waschen, trocken tupfen und beide Enden abschneiden. Für den Schafskäse im Zucchini-mantel eine Zucchini längs in vier bis sechs Scheiben schneiden. Das Olivenöl in die Pfanne geben und die Zucchini-streifen leicht von beiden Seiten anbraten. Die angebratenen Zucchini-Streifen dann auf einem Brett nebeneinanderlegen, sodass sie sich leicht überlappen. Den Feta in 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf die Zuchinischeiben legen, salzen und pfeffern und anschließend einrollen. Die Zucchini-Feta-Päckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für etwa fünf Minuten im vorgeheizten Ofen grillen. Für die Zucchini-puffer eine weitere Zucchini grob reiben. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Gouda reiben und mit den geschnittenen Zwiebelwürfeln und den Zucchini-streifen vermengen. Das Backpulver mit dem Mehl und einem Ei vermengen und anschließend ebenfalls unter die Zuchinimasse rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat-trieb abschmecken. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit einem Esstlöffel portionierte Zucchini-puffer darin ausbacken. Etwas Küchenpapier bereit legen und die Puffer wenn sie goldbraun gebraten sind, aus der Pfanne zum abtropfen auf das Küchenpapier legen. Den geräucherten Lachs in Scheiben schneiden und die Puffer damit garnieren/belegen. Für die Zucchini-quadrate die bereits gehobelten Zucchini-streifen ebenfalls überlappend auf ein Brett legen, den Hallumi in Scheiben schneiden, darauf legen, anschließend einrollen und ebenfalls im Ofen etwa fünf Minuten grillen. Die Feigensauce mit dem Honig verrühren. Für den Feta-Dip den Feta fein hacken und mit 100 Gramm Sahne zu einer cremigen Masse rühren. Danach noch mit Chilipulver abschmecken. Auf einem Teller zunächst das Schafskäse-Zucchini-Päckchen mit etwas Olivenöl und Balsamicoessig beträufeln und mit Wallnusskernen garnieren, die Zucchini-quadrate daneben anrichten, mit der Feigen-Honigsauce garnieren und den Zucchini-puffer mit den Lachs-streifen garniert ebenfalls auf dem Teller anrichten und zusammen mit dem Feta-Dip servieren.

Maria Laftsidis-Krüger am 15. September 2014