

Zucchini, Kartoffel-Schafskäse-Füllung, Avocado-Mousse

Für zwei Personen

Für die Zucchini:

1 Zucchini Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

1 große Süßkartoffel 50 g Mandeln 50 g Schafskäse

50 g Parmesan edelsüßes Paprikapulver Salz, Pfeffer

Für die Mousse:

2 Avocados 1 Knoblauchzehe 1 kleine, rote Chilischote

1 Zitrone 200 g Speisequark, 40% Salz, Pfeffer

Für die Zucchini:

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Zucchini waschen, halbieren und das Innere auslöfeln. Anschließend die Zucchini mit einem Zahnstocher etwas einstecken, damit die Flüssigkeit entzogen werden kann und die Zucchini beim Braten schön knusprig wird. Zucchini mit Salz und Pfeffer würzen, eine Grillpfanne erhitzen und Olivenöl hineingeben. Zucchini in die Pfanne geben und von der unteren Seite scharf anbraten.

Für die Füllung:

In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Süßkartoffel schälen, längst halbieren und vierteln. Kartoffelstücke in das kochende Wasser geben und 15 Minuten kochen. Währenddessen eine Pfanne ohne Öl erhitzen und die Mandeln darin anrösten.

Die gekochten Süßkartoffeln abgießen, mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Schafskäse vermengen.

Kartoffelmasse zu den Mandeln in die Pfanne hinzugeben und kurz anbraten. Kartoffel-Mandel-Masse aus der Pfanne nehmen und in einen Spritzbeutel geben. Die Masse auf die Zucchini-Schiffchen geben.

Abschließend etwas Parmesan über die Schiffchen reiben und für 2 Minuten im Ofen gratinieren.

Für die Mousse:

Knoblauch abziehen, Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Chilischote halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und $\frac{1}{2}$ fein hacken. Avocados halbieren und entkernen. Anschließend das Fruchtfleisch herausnehmen und zusammen mit dem Knoblauch, Zitronensaft, Quark und Chili in einen Mixer geben und zu einer feinen Mousse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Horn am 03. November 2021