

Zucchini-Cannelloni, -Creme, -Carpaccio, -Chips

Für zwei Personen

Für die Cannelloni:

1 grüne Zucchini	1 gelbe Zucchini	1 Zitrone, Schale, Saft
150 g Ziegenfrischkäserolle	1 EL Honig	1 EL gehackte Walnüsse
1 Zweig Oregano	1 Zweig Minze	Salz, Pfeffer

Für die Zucchini-Knoblauchcreme:

1 grüne Zucchini	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
75 g Ricotta	75 g Schmand	50 g Pinienkerne
2 Zweige Thymian	30 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Carpaccio:

1 grüne Zucchini	1 gelbe Zucchini	½ Apfel
1 Zitrone, Saft	2 Zweige Minze	2 EL Apfelessig
Olivenöl	1 EL Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Chips:

1 gelbe Zucchini	1 Ei	50 g Parmesan
50 g Mehl	50 g Speisestärke	Öl
Salz	Eiswürfel	

Für den Schaum:

1 Schalotte	50 ml Sahne	1 EL Honig
100 ml Sekt	50 g Walnüsse	1 Prise Tonkabohne
1 Msp. Lecithin	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1-2 Feigen	1 EL Sojasauce	1 EL Zucker
------------	----------------	-------------

Für die Cannelloni:

Die Zucchini längs mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

Diese Streifen kurz in kochendem Wasser blanchieren, damit sie weich und biegsam werden. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Ziegenkäse mit gehackten Walnüssen, etwas Honig, feingehackten Oregano, feingehackter Minze, Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. 2-3 Zucchini-Streifen leicht überlappend nebeneinanderlegen und einen Löffel der Ziegenkäse-Walnuss-Füllung in der Mitte platzieren. Zucchini-Streifen vorsichtig zu Cannelloni aufrollen und beiseitestellen.

Für die Zucchini-Knoblauchcreme:

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Zucchini in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl braten. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Schalotte, Knoblauch und Thymian dazugeben und alles braten, bis die Zucchini weich ist. Zucchiniwürfel zusammen mit Ricotta, Schmand und Pinienkernen in einen Mixer geben und zu einer glatten Creme mixen. Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Für das Carpaccio:

Apfel reiben. Zucchini mit dem Sparschäler in hauchdünne Scheiben schneiden. Scheiben auf einem Teller auslegen, mit Zitronensaft, Apfelessig und Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer, Apfel, sowie Minze und Chiliflocken abschmecken. Carpaccio kurz marinieren.

Für die Chips:

Parmesan reiben. Zucchini in sehr dünne Scheiben schneiden und mit Salz bedecken, um etwas Wasser zu entziehen. Mit einer Mehl-Parmesan-Ei-Speisestärke-Mischung panieren und in heißem Öl ausfrittieren. Ggf. Eiswürfel mit in den Teig geben.

Für den Schaum:

Schalotte abziehen und feinschneiden. In Öl andünsten. Mit Sekt ablöschen. Sahne angießen und Honig sowie gehackte Walnüsse hinzugeben. Mit Tonkabohnenabrieb verfeinern. Mischung mit einem Pürierstab leicht aufschlagen, ggf. Lecithin einrühren, bis sie schaumig wird. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Feigen aufschneiden und kurz in einer Pfanne mit Sojasauce und Zucker schwenken. Feigen als Garnitur verwenden.

Robin Lursky am 29. Oktober 2024