

Zucchini-Schiffchen, Mozzarella, Hackfleisch-Bällchen

Für zwei Personen

300 g Rinderhackfleisch	3 Zucchini	15 Cherrytomaten
1 Zwiebel	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Mozzarella	50 g Gouda	1 Ei
2 EL Weißweinessig	2 Zweige Basilikum	1 Bund Petersilie
2 EL Paprikapulver	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Eine Zucchini waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Eine Knoblauchzehe sowie die Zwiebel abziehen und ebenfalls fein hacken. Eine Pfanne erhitzen und zwei Esslöffel Butter hineingeben. Alles zusammen in der Pfanne drei bis vier Minuten dünsten. Anschließend in eine Schüssel geben. Das Ei trennen. Den Gouda reiben. Das Eigelb zusammen mit dem Hackfleisch sowie dem geriebenem Gouda mit in die Schüssel geben und vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und Fleischbällchen daraus formen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Bällchen darin rundherum anbraten. Den Stielansatz der restlichen zwei Zucchini abschneiden, anschließend waschen, trocken tupfen und ungeschält der Länge nach in Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht salzen. Die Schalotte sowie eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und beides darin glasig andünsten. Anschließend in eine Schüssel geben. Die Zucchinischeiben trocken tupfen und in derselben Pfanne mit etwas neuem Olivenöl anbraten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Anschließend zu den Schalotten geben und mit dem Weißweinessig, etwas Salz, einer Prise Pfeffer und etwas Olivenöl zu einer Sauce verrühren. Den Mozzarella waschen, trocken tupfen und dritteln. Anschließend in Scheiben schneiden. Die Cherrytomaten waschen, trocken tupfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe Zucchini etwas von der Sauce träufeln und anschließend mit Tomaten sowie Mozzarella belegen. Abschließend noch etwas Sauce über den Mozzarella träufeln. Die Hackfleischbällchen zusammen mit den Zucchinischiffchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Felizitas Meyer am 29. Januar 2013