

# Gefüllte Zucchini-Blüten mit geschmorten Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für die Zucchini-Blüten:**

4 Zucchini-Blüten	175 g kalte Butter	250 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	40 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

**Für die Füllung:**

1 Zitrone	1 Scheibe Toastbrot	1 Ei
250 g Ricotta	4 getr. Öl-Tomaten	$\frac{1}{2}$ Bund frische Kräuter
25 g Butter	Meersalz	Pfeffer

**Für die geschmorten Tomaten:**

10 Zebratomaten	2 TL Holunderblüten-Sirup	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

2 Zucchini-Blüten	100 g Tempuramehl	$\frac{1}{2}$ Bund gemischte Kräuter
1 L Sonnenblumenöl		

Für die Füllung der Zucchini-Blüten getrocknete Tomaten klein schneiden. Zitrone abbrausen, abtrocknen und Schale abreiben. Einen Teil des Abriebs für die Garnitur beiseite stellen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Toast würfeln. 25 g Butter zerlassen, Toastbrot-Würfel knusprig braten. Ricotta, Toastbrot-Würfel, Ei, getrocknete Tomaten und Kräuter vermengen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit Zitronenabrieb abschmecken.

Zucchini-Blüten kalt abwaschen, trockentupfen und mit der Masse füllen. Mit einer Bratenschnur zubinden. In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen, Zucchini-Blüten darin anbraten. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen und bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten schmoren. Kalte Butter zum Montieren zufügen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für die geschmorten Tomaten Zebratomaten abbrausen, trockenreiben, Strunk und Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten mit Holunderblüten-Sirup darin schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur in einer Fritteuse Sonnenblumenöl erhitzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Aus dem Tempuramehl und 100 ml Eiswasser einen Tempurateig herstellen. Zucchini-Blüten kalt abwaschen, trockentupfen und in Tempurateig wenden. In heißem Öl ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gefüllte Zucchini-Blüten mit geschmorten Tomaten auf Tellern anrichten, mit Sud umgießen, mit Zitronenabrieb, Tempura-Zucchini-Blüten und Kräutern garnieren und servieren.

Dominique Delhees am 26. Juli 2016