

# Gefüllte Zucchini-Blüte, -Praline und -Taler

## Für zwei Personen

### Für die Zucchini-Praline:

200 g Zucchini	1 Zitrone	100 g Schmand
150 ml Sojamilch	90 g Macadamianüsse	120 g Dinkelmehl
2 EL Hefeflocken	Muskatnuss	Öl, Salz, Pfeffer

### Für die gefüllte Zucchini-Blüte:

2 Zucchini-Blüten	150 g mehlig. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
2 Eier	100 g Ricotta	1 Bund Basilikum
1 Lorbeerblatt	Mehl, nach Bedarf	Salz, Pfeffer

### Für die Zucchini-Taler:

2 Zucchini-Blüten	250 g Weizenmehl	Salz, Öl
-------------------	------------------	----------

### Für die Zucchini-Praline:

Für die Zucchini-Pralinen einen Topf mit Wasser aufkochen und reichlich salzen. Zucchini viereckig ausstechen und 4 Minuten in Salzwasser kochen. Danach über einem Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend mit Küchenpapier trockentupfen.

Einen 1. tiefen Teller mit 30 g Dinkelmehl füllen. Für den Teig einen Teller mit 90 g Dinkelmehl, Sojamilch, Schmand, Zitronenabrieb, Hefeflocken und Muskatabrieb in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Einen 3. tiefen Teller mit einer Mischung aus gehackten Macadamianüssen und etwas Salz bereitstellen und erstmal nur die Hälfte in den tiefen Teller geben, da während der Panierung die Mischung verklumpen kann. Die Zucchinistücke zuerst im Dinkelmehl wenden, dann in die Teig-Mischung tunken und schließlich gründlich in gehackten Macadamia wenden. Mit der Hand die Panade vorsichtig festdrücken, so dass alle Löcher geschlossen sind.

Das Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und einen Teller mit 2 Lagen Küchenpapier bereitstellen. Zucchinistücke in das heiße Öl legen und jede Seite ca. 1 Minute goldbraun backen. Die Pfanne etwas anheben, damit die Pralinen rundherum goldbraun werden. Zum Abtropfen auf das Küchenpapier legen.

### Für die gefüllte Zucchini-Blüte:

Kartoffeln im Salzwasser mit dem Lorbeerblatt ca. 20 min garen, Schale entfernen und ausdampfen lassen.

Für die Füllung Ricotta auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Basilikum abbrausen und hacken.

Knoblauch abziehen und hacken. Die ausgedämpften Kartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken. Mit Ricotta, Eigelbe, Basilikum, Knoblauch, Pfeffer und Salz vermengen. Falls die Masse zu feucht sein sollte, eventuell etwas Mehl einarbeiten. Aus der Kartoffel-Ricotta-Masse 4 ovale Klöße formen und 15 min. kühl stellen. Zum Schluss in die Zucchini-Blüte füllen.

### Für die Zucchini-Taler:

Aus Mehl, 150 ml Wasser und Salz einen cremigen Teig rühren.

Die Zucchini-Blüten vorsichtig säubern und die Stempel entfernen. Die Blüte grob zerpfücken und die vorher entfernten Blütenstempel in den Teig geben. Die an der Blüte hängende Zucchini klein schneiden und mit dem Teig vermengen. Die Masse zu Taler formen und kühl stellen.

Danach in Mehl wenden und in Öl ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Bastian am 22. Juni 2021