

Zucchini-Risotto mit Knoblauch und Zucchini-Blüten

Für 2 Personen

700 ml Gemüsebrühe	3 frische Knoblauchzehen	1 kleine Zwiebel
3 EL Olivenöl	150 g Risottoreis	20 ml Weißwein
3 Zweige Thymian	2 mittelgroße Zucchini	Salz, Pfeffer
80 g Mehl	1 Ei	1 Prise Paprikapulver
50 g Parmesan	4 Zucchiniblüten	250 ml Frittierfett

Die Geflügelbrühe erhitzen und zwei geschälte Knoblauchzehen mit einem Mixstab einpürieren. Zwiebel schälen, fein Würfeln, in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, den Reis dazugeben und glänzend anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen, Thymianzweige hinzugeben. Wenn der Wein eingekocht ist, nach und nach heiße Brühe (ca. 550 ml) hinzufügen, so dass der Reis immer gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter ständigem Rühren den Reis bissfest kochen. Zucchini putzen und 4 lange dünne Längsscheiben abschneiden bzw. mit dem Sparschäler abziehen. Restliche Zucchini fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zuerst die Zucchiniwürfel, danach mit 1 EL Olivenöl die Zucchinistreifen braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, Ei und 150 ml Gemüsebrühe einen dünnflüssigen Teig herstellen, mit einer Prise Salz und Paprika würzen. Parmesan fein hobeln und 1 EL unter den Teig mischen. Von den Zucchiniblüten die Blütenstempel entfernen, die Blüten durch den Teig ziehen und in einem Topf mit heißem Frittierfett goldgelb ausbacken. Übrige Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden, diese ebenfalls durch den Teig ziehen und frittieren. Restlichen Parmesan unter den Risotto mischen und abschmecken. Die gebratenen Zucchiniwürfel untermischen und anrichten. Mit den gebratenen Zucchinistreifen, frittierten Blüten und dem Knoblauch verzieren.

Jacqueline Amirfallah 15. August 2012