

Zucchini-Blüte mit Amaranth, Paprika-Soße, Pfifferlinge

Für 4 Personen

150 g Amaranth	1 l Gemüsefond	5 rote Paprika
50 g Mozzarella	2 Stiele Blatt Petersilie	2 Stiele Estragon
1 TL Hanföl	Meersalz, Pfeffer	8-12 Zucchini Blüten
200 g Kirschtomaten	1 Zwiebel	2 EL Olivenöl
30 g frische grünen Bohnenkerne	150 g Pfifferlinge	100 g Sahne
3 EL Butter	Assam Langpfeffer	

Amaranth gut waschen, in einem Topf mit 750 ml Gemüsefond weich kochen, dann abseihen und in eine Schüssel geben. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und 1/2 Paprikaschote in feine Würfel schneiden. Mozzarella in feine Würfel schneiden und mit den Paprikawürfeln zum Amaranth geben. Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Kräuter und Hanföl unter die Amaranthmasse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini Blüten vorsichtig öffnen und die Blütenstempel entfernen, dann mit der Amaranthmasse füllen. Diese mit einem Küchengarn leicht zusammenbinden, auf ein Backblech geben. Restliche Paprika in grobe Stücke schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Paprika zugeben, kurz anbraten, dann Kirschtomaten zugeben und 250 ml Gemüsefond angießen und diesen um die Hälfte einkochen lassen. In der Zwischenzeit die frischen Bohnenkerne kurz blanchieren, abschütten und aus der Pelle drücken. Pfifferlinge gut putzen, evtl. halbieren. Die Sahne zum Saucenansatz geben und nochmals ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.

Die Zucchini Blüten im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten erwärmen.

Pfifferlinge in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Saucenansatz fein pürieren und die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit 1 EL kalter Butter die Sauce montieren und mit Salz und Langpfeffer würzen. Bohnenkerne untermischen. Gefüllte Zucchini Blüten anrichten, die Sauce darum herum geben und mit den Pfifferlingen garnieren.

Paul Ivic am 10. August 2015