

Reis-Puffer mit Zucchini-Spaghetti und Schinken

Für 4 Personen

Zucchini-Spaghetti:

2 Schalotten	2 Zucchini	1 Lorbeerblatt
1 EL Ziegen-Frischkäse	1 Limette, unbehandelt	0,5 Bund Basilikum
Sahne	Salz	Pfeffer
Butter	Öl	

Reispuffer:

4 Reispuffer

Soße:

8 Sherry-Tomaten	0,2 l Apfelsaft	0,2 l Kirschsafft
8 Scheiben Parma-Schinken	Puderrucker	

Zucchini-Spaghetti:

Die Schalotten fein würfeln und eine Zucchini schälen. Die Zucchini bis runter auf die Kerne in dünne Scheibchen ziehen – ähnlich wie Spaghetti. Schalotten in Öl und Butter anschwitzen und die Zucchinistreifen dazugeben. Das Lorbeerblatt, Ziegenkäse und etwas Sahne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schale der Limette abreiben und das Gemüse damit abschmecken. Das Gemüse kurz vor dem Servieren mit etwas Basilikum dekorieren.

Reispuffer:

Die Reispuffer in kleine Stücke schneiden. Das Zucchini-Gemüse beim Anrichten auf die Reispufferstücke legen. Die Reispuffer keinesfalls braten, da die sonst steinhart werden.

Soße:

Die Sherry-Tomaten mit Puderrucker karamellisieren. Kirsch- und Apfelsaft dazugeben und reduzieren, bis eine cremige Soße entsteht. In einer separaten Pfanne den Parma-Schinken knusprig anbraten. Auf den Pufferbröseln anrichten.

Horst Lichter am 16. April 2010