

# Spritz mit Zitronensorbet, viererlei von der Zucchini

## Für zwei Personen

### Für den Cocktail:

300 ml weiße Zitronenlimonade 2 Zitrone 150 g Zucker  
1 Ei, Eiweiß 1 Zweig Minze

### Für den Spritz:

300 ml Prosecco 75 ml Rhabarberlikör

### Für die Zucchini-Bällchen:

1 Zucchini 2 EL Mehl  $\frac{1}{2}$  Zwiebel  
1 Zweig Minze 80 g Schafskäse 1 Ei  
3 EL Semmelbrösel Salz Pfeffer

### Für die Zucchini-Canelloni:

1 Zucchini 4 Scheiben Parmaschinken 100 g Büffelmozzarella  
2 Eier 100 g Mehl 40 g Parmesan  
5 EL Olivenöl Salz Pfeffer

### Für die Zucchini-Taler:

1 Zucchini 4 Scheiben Bacon 2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe

### Für die Zucchini-Röllchen:

1 Zucchini  $\frac{1}{2}$  Zitrone 50 g Schafskäse  
1 Bund Basilikum 30 g Kürbiskerne 20 g Parmesan  
10 EL Olivenöl Salz Pfeffer

## Für den Cocktail:

Die Zitronenlimonade mit Zucker aufkochen. Zitronen auspressen und die Schale in der Zuckerlösung mitkochen. Zitronensaft in die Zuckerlösung geben und erkalten lassen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Mit einem Minzblatt dekorieren.

## Für den Spritz:

Von dem Sorbet eine Kugel ausstechen und in einem Glas mit Prosecco und Aperol auffüllen.

## Für die Zucchini-Bällchen:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Zucchini raspeln, salzen und in einen Sieb geben. Nach fünf Minuten das ausgetretene Wasser auspressen.

Mehl, gehackte Zwiebel, klein geschnittene Minze, gewürfelter Schafskäse und 1 Ei zu der Masse geben und mit den Händen durchkneten. Falls die Masse zu feucht ist, noch etwas Mehl oder Semmelbrösel zugeben. 10 Minuten ruhen lassen.

Kleine Nocken formen und in der Fritteuse goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für die Zucchini-Canelloni:

Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Aus Mehl und verquirltem Ei eine Panierstraße bereitstellen. Die Zucchini zunächst in Mehl und dann im Ei panieren. Zucchini erst im Ei, dann im Mehl wenden und in Olivenöl goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und mit Schinken und Büffelmozzarella belegen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Parmesan auf die Röllchen raspeln und kurz unter den Backofengrill geben.

## Für die Zucchini-Taler:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Parisienne- Ausstecher aushöhlen, aber

nicht durchstochern. Die Zucchini-Taler salzen und mit Knoblauchöl bestreichen.  
In einer heißen Grillpfanne grillen. Mit der Schafkäsecreme füllen. Den Bacon im Ofen backen und kleine Streifen auf die Creme geben.

**Für die Zucchini-Röllchen:**

Die Basilikumblätter mit Salz in einem Mörser zerkleinern. Kürbiskerne, und Olivenöl dazugeben und mörsern. Parmesan unter die Masse raspeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Zitronensaft zugeben.

Zucchini mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Salzen und ziehen lassen.

Mit dem Pesto bestreichen und mit einem kleinen Stück Schafskäse belegen. Aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Den Spritz mit Zitronensorbet & Viererlei von der Zucchini anrichten und servieren.

Gottfried Mühling am 24. August 2017