

Frittierte Zucchini-Blüten mit Caprese

Für zwei Personen

6 Zucchini Blüten, groß	6 Anchovis	20 g grüne Oliven
20 g getrocknete Tomaten	2 Stiele Basilikum	100 g Mozzarella
1 Kugel Büffelmozzarella	100 g Mehl	1 Ei
2 EL Olivenöl	125 ml trockener Weißwein	4 EL brauner Zucker
2 EL Olivenöl	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer	

Das Eigelb von dem Eiweiß trennen. Das Mehl, das Eigelb, etwas Salz, den Weißwein und etwas Olivenöl miteinander verrühren. Den Teig mit etwas lauwarmem Wasser verdünnen, bis dieser homogen und nicht mehr zu fest ist. Den Teig ruhen lassen und währenddessen das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Am Ende der Ruhezeit den Schnee vorsichtig unter die Teigmasse heben. Die Oliven entsteinen und in feine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Oliven, die Tomaten und das Basilikum in einer Schüssel mit etwas Zucker mischen. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Büffelmozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Tomaten und Mozzarella übereinander legen und mit der Oliven-Kräuter-Mischung marinieren. Mit Olivenöl und Fleur de Sel verfeinern. Die Zucchini Blüten vorsichtig öffnen und den Blütenkelch entfernen. Unter Wasser kurz ausspülen und dann jede Blüte mit einem Stückchen Mozzarella sowie jeweils einem halben Sardellenfilet füllen. Blüten wieder verschließen und vorsichtig in den Ausbackteig tauchen. Anschließend in reichlich heißem Öl so lange frittieren, bis sie goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm servieren. Die frittierten Zucchini Blüten auf einem Teller anrichten, das Caprese dazu geben und servieren.

Melanie Dobrick am 24. September 2013