

# Zucchini-Puffer mit Ziegenkäse, Oliven und Salatbett

Für zwei Personen

**Für die Zucchini-Pufferchen:**

1 Zucchini	1 Ei	100 g Ziegenfrischkäse
1 Zweig Rosmarin	25 g Parmesan	1 EL Mehl
1 EL Butterschmalz	1 TL gemahlene Koriandersamen	0,5 Bund Dill
Salz		

**Für das Salatbett:**

10 schwarze Oliven	$\frac{1}{2}$ Kopf Lollo	$\frac{1}{2}$ Kopf Lollo Bianco
$\frac{1}{2}$ Kopf Endiviasalat	2 EL Pinienkerne	2 Frühlingszwiebeln
50 g Himbeeren		

**Für das Dressing:**

4 Himbeeren	2 EL mildes Olivenöl	1 Zitrone
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Die Zucchini grob reiben und salzen, damit die Zucchini Wasser ziehen. Zucchini nach fünf Minuten über einem Sieb gut ausdrücken.

Parmesan reiben. Ei trennen. Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Parmesan, Eigelb, Rosmarin und Mehl miteinander vermengen. Zucchini unter den Teig heben. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und den Teig mit Hilfe eines Esslöffels als kleine Pufferchen ausbacken. Anschließend auf ein Küchentuch legen, damit das überschüssige Fett aufgenommen wird. Ziegenfrischkäse mit Koriandersamen würzen und auf die Zucchini-Pufferchen geben.

Die Salate waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln abziehen und klein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Zitrone halbieren und auspressen. Aus Himbeeren, Öl, einem Esslöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette mit dem Pürierstab erstellen.

Salat auf Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln, einigen Himbeeren und Pinienkernen bestreuen und mit dem Dressing und Oliven garnieren. Zucchini-Pufferchen mit Ziegenkäsecreme daneben geben und servieren. Dill klein hacken und darüber streuen.

Kai Mrosek am 20. September 2016