



Kochen

Rainer Klutsch

Dienstag, 20.06.2017

Zucchini-päckchen mit Tomatenconfit

Für 4 Personen

Für die Zucchini-päckchen

2 Zucchini, lang, gerade
1 Bund Schnittlauch
Salz
200 g Schafskäse
2 EL Olivenöl

Für das Tomatenconfit

400 g Tomaten (z. B. Ochsenherzen)
2 TL Zucker
1 Bund Minze
1 Bund Dill
1 Bund Basilikum
10 ml Himbeeressig
10 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Balsamicocreme

50 g Zucker
200 ml Balsamico

Zubereitung:

1. Für das Confit die Tomaten abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Tomatenwürfel in eine heiße Pfanne geben und ca. 2 Minuten schmoren. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.
3. Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und kleinschneiden. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen.
Unter die Tomaten mischen und abkühlen lassen.
4. Für die Balsamicoglance Zucker und 50 ml Wasser in einen Topf geben und mit dem Balsamicoessig zu einem dickflüssigen Sirup einköcheln lassen.
5. Für die Zucchini-päckchen Zucchini längs in 2 mm lange Scheiben schneiden oder hobeln. Am besten mit der Aufschnittmaschine. Schnittlauch abbrausen.
6. Zuchhinischeiben in kochendem Salzwasser die Scheiben ca. 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und in kaltem Wasser abbrausen.
7. Danach die Schnittlauchhalme zusammenbinden und ca. 10 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abbrausen. Auf einem Küchentuch ausbreiten.
8. Den Schafskäse in 2 cm x 2 cm große Würfel schneiden.
9. Jeweils 2 Zuchhinischeiben kreuzweise übereinander legen. Den Schafskäse mittig darauf setzen. Die überlappenden Enden einschlagen und mit Schnittlauchhalmen kreuzweise (wie ein Geschenkpaket) binden.
10. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini-päckchen darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun braten.
11. Das Confit mittig auf den Teller geben. Die Zucchini-päckchen auf das Confit setzen und mit dem Balsamicoglance beträufeln.