

ZUCCHINIBLÜTE IM TEMPURATEIG



BIERTIPP:

Rieder Märzen



ZUTATEN

Zucchiniblüten

8 Stk. Zucchiniblüten
2 EL Olivenöl
1 Stk. Schalotte
1 Stk. Knoblauchzehe
60 g Obers oder Fond
20 g Polenta
1 Eigelb
300 g Ricotta
2 EL Basilikum
20 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer, Muskat

Tempurateig

80 g Mehl glatt
70 g Maisstärke
1 Msp. Kurkuma
120 g Eiskaltes Wasser
Salz

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Zucchiniblüten

Den Stiel der Zucchiniblüte fächerförmig einschneiden. Pinienkerne in trockener Pfanne rösten und grob hacken. Schalotte und Knoblauchzehe klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Obers aufgießen, aufkochen und Polenta zufügen - mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Polentamasse kurz überkühlen und Eigelb mit Ricotta einrühren. Geschnittenes Basilikum und Pinienkerne untermengen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Polentamasse in die Zucchiniblüte füllen, durch Tempurateig ziehen und goldgelb backen.

Tipp vom Küchenprofi

Frittiertemperatur: 170° - ca. 3-4 min.

Tempurateig

Mehl, Maisstärke, Kurkuma, Salz und eiskaltes Wasser glatträumen. Anschließend eine ½ Stunde rasten lassen.

Tipp vom Küchenprofi

Den Teig nicht zu lange rühren, könnte klebrig werden.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



ZUCCHINIBLÜTE IM TEMPURATEIG



BIERTIPP:

Rieder Märzen



ZUTATEN

Rahmeierschwammerl

150 g Eierschwammerl
20 g Butter
Olivenöl
Salz, Pfeffer
40 ml Weißwein
10 g Noilly Prat
40 ml Obers
1 EL Crème fraîche
20 g Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Rahmeierschwammerl

Geputzte Eierschwammerl in Olivenöl heiß anbraten, würzen und in ein Sieb geben.
Butter in die gleiche Pfanne geben und gehackte Schalotten goldgelb anschwitzen.
Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, reduzieren.
Mit Obers aufgießen, würzen und mit Crème fraîche verfeinern.
Zuletzt geschnittenen Schnittlauch und Eierschwammerl zufügen.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

