

# Gebackene Zucchini Blüten mit Garnelenfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert, Saisonal, ausgefallen, für eine elegante, sommerliche Speisenfolge

## Zutaten

- 12 Stück, taufrische, gleichmäßige Zucchini Blüten
- (Verwelken enorm schnell)
- 300 g küchenfertiges Garnelenfleisch ohne Schalen und Darm
- 1 Eiweiß
- 2 El geschlagene Sahne
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 kleine Stange Frühlingslauch, fein gewürfelt
- ¼ Chilischote, fein gewürfelt, Salz
- Für den Weinteig:
  - 2 El gesiebttes Mehl
  - 1 kleines, ganzes Ei
  - ¼ l trockener Weißwein
  - 1 Prise Salz
- Für den Safranschaum.
  - ¼ l trockener Weißwein
  - 1 g Safran in Fäden
  - 50 g kalte Butter
  - Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Weinteig:

## **Schritt2**

Das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz, dem Ei und dem Weißwein zu einem schlanken Weinteig verrühren.

## **Schritt3**

Die Garnelenfüllung:

## **Schritt4**

Die Garnelen waschen, trocken tupfen, grob schneiden und zunächst für 10 min. ins Eisfach stellen.

## **Schritt5**

Etwas salzen und mit dem Eiweiß in der Küchenmaschine (Geht auch mit dem Zauberstab) zu einer nicht zu feinen, glatten Masse mixen.

## **Schritt6**

Die Schalotten - Lauch und Chiliwürfel unterheben, mit der geschlagenen Sahne auflockern. Die Masse in einen Spritzbeutel geben.

## **Schritt7**

Die Zucchini Blüten öffnen und die Blütenstempel entfernen.

## **Schritt8**

Nunmehr die Masse hinein spritzen, nicht zu viel.

## **Schritt9**

Ev. mit einem Schnittlauch zu binden und leicht mit Mehl bestäuben und durch den Weinteig ziehen. In 180° C heißem Pflanzenfett goldgelb heraus backen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen..

## **Schritt10**

Der Safranschaum:

## **Schritt11**

Den Weißwein mit dem Safran erhitzen, „ausziehen“ lassen, etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

## **Schritt12**

Die kalte Butter stückweise, mit dem Schneebesen, zu einer elegant, leichten Emulsion unterrühren, nachschmecken.

## **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt14**

Jeweils 3 Zucchiniblüten pro Person auf Safranschaum anrichten, sofort servieren.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** garnelen, safran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-zucchiniblueten-mit-garnelenfuellung/>