

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/>