

Gebratene Zucchini-cremeröllchen im Speckmantel



Zum Reinbeissen gut...

Aus Zucchini lässt sich vielerlei zaubern. Schon mal eine cremig, knusprige Zucchini-roulade probiert? Ein Gedicht!

Die Variante aus Zucchini längliche Scheiben zu schneiden, um diese zu marinieren, zu grillen oder auszubacken ist bekannt. Mit den Scheiben lässt sich allerdings noch mehr erreichen. Ich habe eine raffinierte Rezeptur damit ausprobiert. Die Zucchinistreifen werden als saftige Hülle für Zucchini-creme verwendet. Diesen Schritt habe ich nachvollziehbar fotografiert:



Und dann - wer will - diese Roulade auf eine Matte aus hauchdünnen Speckscheiben legen und einrollen. Dazu auch ein Foto:



Anschließend wird die Rolle goldbraun gebraten. Ich habe dies heute ausprobiert und es hat prima geschmeckt. Rundherum gut. Wer es nun nachkochen möchte hat hier die komplette Rezeptur für "Gebratene Zucchini-cremeröllchen im Speckmantel":

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Zucchini (ca. 6 Stück)
- 2 Knoblauchzehen
- 120 g Kuhmilchweichkäse (oder Schafskäse)
- 40 Speckscheiben, dünn geschnitten
- 100 g Semmelbrösel oder Mutschelmehl
- 100 ml Gemüsebrühe oder Wasser
- 3 EL Öl
- 2 TL Senf
- Salz und Pfeffer

- 250 g kleine Tomaten (z.B. Cocktailtomaten)
- Wer möchte: Basilikum nach Belieben

Zubereitung

Die Zucchini waschen. Mit einem Sparschäler von den Zucchini längs breite, dünne Streifen abziehen. Es werden ca. 40-50 Längsstreifen benötigt. Tipp: jeweils nur soweit abschälen bis das kernige Innere erreicht ist. Dieses kernige Innere wird für die Cremefüllung benötigt.

Die Zucchinistreifen mit wenig Öl in einer antihafbeschichteten Pfanne von beiden Seiten jeweils 30 Sekunden anbraten. Dann herausnehmen und auf einem Backpapier jeweils ca. 10 Streifen übereinander lappend zu vier Matten legen. Salzen und pfeffern.

Für die Füllung 500 g der restlichen Zucchiniabschnitte würfeln. Zucchiniwürfel mit 3 EL Öl, 2 geschnittenen Knoblauchzehen und 100 ml Brühe in einem Topf anschwitzen. Deckel aufsetzen und ca. 15-20 Minuten weich dünsten. Gelegentlich rühren. Nach 20 Minuten Deckel abnehmen und noch 3 Minuten rührend kochen, so dass Flüssigkeit weiter verdunstet. Topf beiseite stellen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Zucchinimasse und 120 g zerkleinerter Weichkäse mit einem Pürierstab fein mixen. Petersilie fein schneiden und mit 100 g Semmelbrösel in die Zucchinicreme mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zucchinicreme entweder mit Hilfe eines Spritzbeutel oder mit einem Löffel „wie eine Wurst“ auf die Zucchinimatte häufen. Alles zu einer Rolle einwickeln.

Speckscheiben ebenfalls nebeneinander zu vier Matten legen. Zucchinirolle darauf legen und die Zucchinirolle in den Speck einwickeln.

Die Rolle in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Rollen herausnehmen und halbieren oder dritteln. In der Pfanne halbierte Cocktailtomaten 1 Minuten anbraten. Salz, pfeffern und Basilikumblätter zugeben. Dann alles auf Teller anrichten.

Tipp: Dazu passen knuspriges Brot, kleine Rosmarinkartoffeln, Nudeln oder ein Salat.

