

Burrata-Zucchini- Röstbrot mit Saiblingskaviar und Gartenkräutern

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück feste grüne Zucchini
 2 EL Schnittlauch (in Röllchen geschnitten)
 3 EL Pinienkerne, gehackt
 2 EL grüne Oliven, gehackt
 1/2 TL Bio-Zitronenabrieb
 2 Schalen, á 125 g Abtropfgewicht Büffel-
 Burrata (alternativ Kuhmilch-Burrata)
 3 EL Olivenöl
 1 TL dunkler Balsamico
 4 Scheiben Sauerteigbrot (alternativ
 Roggenmischbrot)
 1 Glas (100g) Saiblingskaviar (alternativ
 Forellenkaviar)
 1 Glas eingelegte Curry-Zucchini
 Schwarzer Pfeffer, zerstoßen
 Salzflocken (alternativ Fleur de Sel /
 Meersalz)

verschiedene Gartenkräuter wie Salzkraut
 / Sauerklee / Blutampfer / Kerbel /
 Basilikum / Kapuzinerkresse



Zubereitung

Die Zucchini waschen und jeweils die Enden abschneiden. Zwei Zucchini über die grobe Seite einer Vierkantreibe hobeln. Leicht salzen und in einem Sieb die austretende Flüssigkeit abtropfen lassen. Währenddessen die restlichen zwei Zucchini vierteln, der Länge nach mit einem Messer das Kerngehäuse entfernen und die flachen Zuchiniviertel in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne, auf mittlerer Stufe, einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Zucchini-Würfel für 1-2 Minuten leicht anschwitzen. Die Zucchini-Würfel sollten leicht glasig, aber noch bissfest sein. Die gegarten Zucchini-Würfel zusammen mit den rohen, gehobelten Zucchini in einer Schüssel vermengen. Anschließend Schnittlauch, Pinienkerne, grüne Oliven und Zitronenabrieb dazu geben und mit Salzflocken und Pfeffer abschmecken.

Die Burrata auf einem Küchenpapier abtrocknen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit einem Esslöffel Olivenöl, dunklem Balsamico und Salzflocken marinieren. In eine Pfanne, auf mittlerer Stufe, das restliche Olivenöl geben und die Brotscheiben von beiden Seiten goldgelb anrösten.

Jeweils eine Scheibe geröstetes Brot auf einen flachen Teller legen. Abwechselnd die Zucchini Salsa und marinierte Burrata gleichmäßig auf den Broten anrichten. Die eingelegte Zucchini längs auf die Brote geben, Saiblingskaviar mit einem Löffel darauf verteilen und mit den Gartenkräutern garnieren.

Erweiterung

Die Röstbrote können mit vielen verschiedenen Zutaten erweitert oder ausgetauscht werden. Je nachdem, was die Vorratskammer hergibt, können noch eingelegte Bärlauchblüten vom Frühjahr, die übrig gebliebenen Sommertomaten aus dem Garten oder auch alternativ Mozzarella anstelle von Burrata verwendet werden.

Eingelegte Curry-Zucchini

Zutaten für 4 Twist-Off Gläser:

375 ml Condimento Balsamico Bianco
(alternativ Apfelessig)
250 ml Wasser
125 ml Zucker
125 ml Weißwein
2 EL Senfsaat
1 EL Curry Pulver
1 TL Pfefferkörner, schwarz
1 kg Zucchini

Zubereitung

Die Einmachgläser inklusive Deckel mit kochendem Wasser, ohne Spülmittel, ausspülen.

Alle Zutaten, bis auf die Zucchini, in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen.

Die Zucchini mit dem breiten Aufsatz für den Spiralschneider schneiden, alternativ mit einem Messer in die gewünschte Form bringen.

Anschließend in die vorbereiteten Gläser schichten und mit dem heißen Fond übergießen. Mit einem Löffel die Zucchini leicht nach unten drücken, so dass diese vollständig mit dem Sud bedeckt ist.

Die befüllten Gläser mit einem Deckel fest verschließen, auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

Tipp

Der Grundfond aus Essig, Wasser, Weißwein und Zucker kann mit allen beliebigen Gewürzen oder Gewürzmischungen aromatisiert werden.