

FRITTIERTE ZUCCHINIBLUME MIT TOMATENSAUCE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Bio-Knoblauchpüree
325g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Italienische Kräuter 450g



Marinierte Tomaten
1000g

ZUTATEN

10

- 10 Zucchini Blüten
- 250 g Tempuramehl
- 125 g Mineralwasser kohlenensäurehaltig
- 1 Zucchini in Scheiben
- 1 Aubergine in Scheiben geschnitten
- 3 rote, 3 gelbe, 3 grüne Paprika
- 3 rote Zwiebel in Ringen geschnitten
- 3 dl Olivenöl
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 25 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 50 g Balsamico-Essig
- 8 g Bresc Basilicumpüree (Basilikumpüree)
- 250 g Pomodori Marinati (Marinierte Tomaten) und etwas mehr zum Garnieren
- 250 g Bresc Tomaten salsa
- 250 g Safran-Rouille
- Kresse

Für die Rouille

- 5 Eigelb
- 3 Messerspitze Safran
- 1 l Sonnenblumenöl
- 1 dl Weißweinessig
- 25 g Bresc Organic garlic puree (natürliches Knoblauchpüree)
- 25 g Senf

Sonstiges

- Pfeffer und Salz



Tomaten-Salsa 1000g



Tomaten-Salsa 325g

ZUBEREITUNG

Ofen auf 200°C vorheizen und den Grill oder die Fritteuse vorheizen.

Den Safran in den Essig ziehen lassen.

Den Knoblauch mit Senf und Essig pürieren und mit dem Öl zu Rouille binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paprikaschoten im Ofen schwarz rösten und in einen geschlossenen Behälter geben. Die Haut abziehen.

Das Gemüse, außer der Zwiebel, mit etwas Olivenöl und den Kräutern bestreichen. Auf beiden Seiten grillen. Die Zwiebel ohne Öl (verhindert, dass die Ringe auseinander fallen) auf beiden Seiten grillen.

Den Knoblauch mit dem restlichen Olivenöl und Essig vermischen und durch das Gemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Mineralwasser durch das Tempura-Mehl rühren. Coulis mit den Marinadi unterrühren.

Die Knospen von den Zucchini Blüten entfernen und durch den Teig ziehen. Goldbraun frittieren, auf Küchenpapier legen und etwas salzen.

Auf dem warmen Gemüse mit Salsa und Rouille servieren und mit der Kresse garnieren.