

Jörg Sackmann
Knusprige Zucchini-Käse-Päckchen
auf Kiwi-Gurken-Carpaccio

Dienstag, 19. Juli 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Feine Küche

Zutaten:

Kiwi-Gurken-Carpaccio:

- 2 Bio-Zitronen
- 50 g Puderzucker
- etwas Salz
- etwas Piment d' Espelette
- 60 ml Olivenöl
- 4 Kiwis
- 1 Salatgurke
- 8 Kapuzinerkresse-Blätter



Für die Zucchini-Käse-Päckchen

- 250 g Zucchini
- 1 EL Olivenöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 60 g Walnusskerne
- 1 EL Zucker
- 200 g Taleggio oder andere Weichkäse
- 1 Strudelteigrolle (ca. 300 g)
- 500 g Frittierfett

Zubereitung:

1. Für die Marinade die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, dann etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Zitronensaft mit Puderzucker in einen Topf geben und ein paar Minuten köcheln lassen, dann etwas Zitronenschale untermischen und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.
3. Den Topf vom Herd nehmen und langsam das Olivenöl untermischen.
4. Kiwis schälen und die Früchte in dünne Scheiben schneiden.
5. Die Gurke abwaschen, trocken tupfen und in 2 mm dicke Scheiben hobeln.
6. Die Teller abwechselnd kreisförmig mit den Kiwi- und Gurkenscheiben belegen und mit der Zitronen-Olivenöl-Marinade beträufeln.
7. Kapuzinerkresse-Blätter abbrausen, trocken schütteln, in feine Streifen schneiden und über die Gurken- und Kiwischeiben streuen.

8. Die Zucchini abwaschen und die Enden abschneiden. Zucchini in kleine Würfel schneiden.
9. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zucchini darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Walnuskerne grob zerbrechen. Walnüsse in eine Pfanne ohne Fett geben, Zucker überstreuen und die Nüsse karamellisieren lassen.
11. Den Käse in Stücke schneiden.
12. Käse, Zucchini und Walnuskerne in eine Schüssel vermischen, mit etwas Pfeffer würzen.
13. Den Strudelteig entrollen und in 8 Quadrate von ca. 15 cm Kantenlänge schneiden. Dann die Quadrate schräg halbieren, dass aus jedem Quadrat 2 Dreiecke entstehen. Die Dreiecke mit der langen Kante nach unten auf die Arbeitsplatte legen. In die Mitte der Dreiecke jeweils 2 EL der Füllung geben. Die Teigränder mit etwas Wasser bestreichen, die obere Spitze und die beiden Seitenspitzen umklappen, so dass kleine Teigpäckchen entstehen.
14. In einem Topf das Frittierfett erhitzen und die Teigpäckchen darin portionsweise knusprig ausbacken. Mit einer Siebkelle herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.
15. Gebackene Zucchini-Päckchen auf die vorbereiteten Teller mit dem Kiwi-Gurken-Carpaccio geben und servieren.

Pro Portion: 870 kcal/ 3650 kJ
65 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 59 g Fett