Frittierte Zucchiniblume mit Tomatensauce

Zutaten

10

- 10 Zucchiniblüten
- 250 g Tempuramehl
- 125 g Mineralwasser kohlensäurehaltig
- 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 Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 25 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 50 g Balsamico-Essig
- 8 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 250 g Pomodori Marinadi (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

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Basilikumpüree 450g

Bresc Bio-Knoblauchpüree 325g

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Italienische Kräuter 450g

Bresc Marinierte Tomaten 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bresc Tomaten-Salsa
1000g

Bresc 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 Zucchiniblüten 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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000