Vegetarisch

Gefüllte Kürbisblüten in Tempurateig

Snack
Rezeptart

70 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

12 geöffnete Kürbisblüten
200 g Zucchini- oder Kürbiswürferl (3 mm)
2 mehlige Erdäpfel (ca. 150 g)
1 Schuss Olivenöl
1 Bund Basilikum
2 EL Parmesan, frisch gerieben
2 Knoblauchzehen
2 EL Semmelbrösel
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Salz, Pfeffer (aus der Mühle)

Tempurateig:
100 g Mehl (Universal)
50 g Mais- oder Erdäpfelstärke
2 Handvoll Eiswürfel
100 ml Wasser
Salz, Curry (oder Curcuma)
Pflanzenöl (zum Frittieren)

Zubereitung

Blüten von eventuell vorhandenen Fruchtstielen trennen.
Für die Fülle Erdäpfel schälen und mit Zucchini in 3 mm kleine Würfel schneiden.
Fein gehackten Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Erdäpfelwürfel zugeben und mit etwas Wasser 10 Minuten dünsten (sollten noch bissfest sein). Zucchiniwürfel zugeben und 1 Minute mit anschwitzen. Die Masse salzen, pfeffern und abkühlen lassen (am besten auf einem Blech flach aufstreichen und kalt stellen).
Basilikum in feine Streifen schneiden, 2 EL frisch geriebenen Parmesan und Semmelbrösel unterrühren, alles mit der abgekühlten Kürbismasse und 2 EL Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer fein abschmecken.
Die Blüten vorsichtig öffnen, die Masse (am besten mit einem Spritzsack) in die Blüten füllen und die Blütenenden zusammendrehen.
Für den Tempurateig die benötigten Zutaten gut vermischen und etwas stehen lassen – Eiswürfel lösen sich mit der Zeit auf. Schlussendlich sollte der Teig die Konsistenz von einem Palatschinkenteig haben. Die gefüllten Blüten mit Hilfe einer Gabel oder eines Holzspießes in den eiskalten Teig tauchen und unverzüglich in heißem Fett (ca. 170°C) frittieren. Die knusprig gebackenen Blüten auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und heiß servieren.

Tipps:
Ohne Fülle können die Blüten auch herausgebacken werden und eignen sich hervorragend als knusprige Beilage zu Cremesuppen oder als Finger-Food.
Für eine vegane Variante den Parmesan weglassen oder ein veganes Ersatzprodukt verwenden um das Geschmackserlebnis beizubehalten.
Tempurateig muss immer eiskalt angerührt werden, damit er beim Frittieren hauchdünn und „krachknusprig“ wird. Durch die Zugabe von Curry oder Kurkuma erhält er das gewisse Etwas.
Die Blüten sollten immer in der Früh geerntet werden, da sie um diese Tageszeit völlig geöffnet sind. Blüten am besten auf einem Blech – mit einem Tuch abgedeckt – kühl lagern.

Rezept von Hans-Peter Fink (Gasthaus Haberl, Ilz); Foto: Stefan Kristoferitsch