Zucchiniblüten - fiori di zucca

Frühlingsboten!

Der italienische Gemüsehändler bietet bereits jetzt im März Zucchiniblüten an. Etwas früh, aber ich konnte trotz saisonalen Bedenken nicht widerstehen und Zucchiniblüten kommen eh immer aus Italien - fiori di zucca - so zart schmeckt der Frühling.
Das Rezept ist einfach und die fertige Vorspeise sehr delikat: Leicht süsslich, an Honig erinnernd, aber doch ein Zucchettigemüse. Einfach nur in einem dünnen Teigmantel ausgebacken, ohne Gewürze, nur ein bischen Salz und Weisswein .

Zutaten

2-3 Zucchettiblüten pro Person

Ausbackteig:
100g Weissmehl
1dl Wasser (eiskalt)
1dl Weisswein oder Bier (eiskalt)
¼TL Salz

Zubereitung

Alle Zutaten für den Ausbackteig mit einem Schwingbesen gut mischen und für mindestens 1 Stunde kühlstellen.

Zucchiniblüten waschen, den Blütenstempel aus dem Blütenkelch entfernen. Die Zucchiniblüten gut abtropfen. Danach in den Ausbackteig tauchen, etwas abtropfen lassen und in reichlich Bratbutter beidseitig bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten, pro Seite ca. 5 Minuten.

Auf einem vorgewärmten Teller mit einem "Klacks" Tomatensauce (Passata die

Pomodoro) anrichten.