



Zucchini in Bierteig mit Roter Bete

für die Zucchini:

1 Ei (kl. M, getrennt)
50 ml Bier (hell)
¼ Tl Sesamöl (geröstet)
2 El Mehl
2 El Sesamsaat (geschält)
65 g Büffelmozzarella
4 Oregano
1 Zucchini
50 ml Öl (zum Braten)
Fleur de sel

für die rote Bete:

250 g Rote Bete
1½ El Johannisbeergelee
1½ El Aceto balsamico
Salz & Pfeffer
1 El Olivenöl
3½ Stiele Pfefferminze

Zubereitung

1. Rote Bete putzen, mit Schale in kochendem Salzwasser 60-75 Minuten bei milder Hitze kochen. Inzwischen das Gelee im Balsamicounter Rühren bei milder Hitze auflösen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 2 El Olivenöl unterrühren. Rote Bete abschrecken, schälen und in je 6-8 Spalten schneiden. In die Marinade geben und 2 Stunden ziehen lassen.
2. Eigelb, Bier, Sesamöl und Mehl verrühren und beiseite stellen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und kalt stellen. Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mozzarella halbieren und in je 6 Scheiben schneiden. Zwischen Küchenpapier abtropfen lassen. Oreganoblättchen hacken. Mozzarella auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
3. Zucchini putzen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Je 1 Mozzarellascheibe zwischen 2 Zucchini-Scheiben legen, dabei leicht andrücken. Sesam unter den Bierteig mischen. Eischnee unterheben. Öl in der Pfanne erhitzen. Je 6 Zucchini-Türmchen nacheinander durch den Teig ziehen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.
4. Pfefferminzblättchen fein schneiden und unter die Rote Bete mischen. Zucchini-Mozzarella-Türmchen mit Fleur de sel bestreuen und mit der Roten Bete anrichten.
5. Pfefferminzblättchen fein schneiden und unter die Rote Bete mischen und evtl. nachwürzen. Zucchini-Mozzarella-Türmchen mit Fleur de sel bestreut und Rote Bete anrichten.

Guten Appetit!