Zucchetti-Krapfen mit Feta und eingemachten Zitronen

Besondere Empfehlung / Vorspeise

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4-6	$	20min	5min

Hoi! Hier ist ein kleines Sommerrezept, das sich perfekt als Aperitif oder als Vorspeise eignet, zum Beispiel mit einem kleinen Mesclun-Salat: Zucchetti-Krapfen mit einer feinen Sardellen-Mayonnaise! In diesem Fall verwende ich eine eingemachte Zitrone, Minze, Dill und Chili, aber sie lassen sich leicht ersetzen: Petersilie, Koriander oder Estragon für die Kräuter; Curry, Kreuzkümmel, Fenchel und viele andere im Bereich der Gewürze! Auch den Feta kannst du durch andere Käsesorten ersetzen, z. B. Parmesan, Pecorino oder geriebenen Mozzarella.

Liste des ingrédients

Für die Krapfen

180 g Mehl

2 Eier

1,5 dl Milch

1 TL Backpulver

1/2 TL Salz

350 g Zucchetti

50 g Feta

1/4 eingemachte Zitrone

2 Zweige Minze

1/2 Bund Dill

1 frische Zwiebel

1/2 TL Chiliflocken

1/4 TL gemahlener Pfeffer

Für die Mayonnaise

1 Eigelb

1 EL Dijon-Senf

6 Sardellenfilets

1 dl neutrales Öl

2 Esslöffel Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Étapes de préparation

1

Reibe zunächst die Zucchetti fein und drücke sie in einem sauberen Küchentuch aus, um möglichst viel Feuchtigkeit zu entfernen.



2

Zerbrösle den Feta, hacke die Schale der eingemachten Zitrone fein, schneide die Kräuter und zerkleinere die frische Zwiebel.



3

Verquirle in einer grossen Schüssel die Eier mit der Milch, dem Mehl, der Hefe und dem Salz. Gib die Zutaten aus den vorherigen Schritten sowie Chili und Pfeffer dazu und verrühre alles gut, bis eine homogene Masse entsteht. Lass die Masse 20-30 Minuten ruhen.



4

Bereite in der Zwischenzeit die Mayonnaise zu: Zerdrücke die Sardellen zu einer Paste und verrühre sie mit dem Eigelb und dem Senf. Beginne sie kräftig zu schlagen und gib ein paar Tropfen Öl hinzu. Wenn die Emulsion zu stocken beginnt, giesse das Öl in einem dünnen Faden dazu, bis eine dicke Mayonnaise entsteht. Gib zum Schluss den Zitronensaft hinzu und schmecke mit Salz und Pfeffer ab.



5

Erhitze ein Frittierbad auf 170 °C und forme aus 1 EL Teig die Krapfen. Lass sie im Frittierfett 3-4 Minuten aufquellen und goldbraun werden und lege sie dann auf ein Gitter oder Küchenpapier.



6

Bestreue die Krapfen mit Fleur de Sel und serviere sie heiss mit der Mayonnaise und lass es dir schmecken! En Guete!

