

Grillierte Zucchini mit Fenchel-Limetten-Butter

BEILAGE FÜR 4 PERSONEN

- 2 grüne oder gelbe Zucchini
- 4 kleine Zucchini mit Blüte
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- 2 Schnittlauchblüten

Fenchel-Limetten-Butter:

- 100 g Butter, weich
- 1 TL Fenchelsamen
- ¼ TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Limetten
- 2 Zweige Fenchelkraut
- Salz, Tabasco

1. Für die Fenchelbutter Butter mit einem Rührgerät 5 Minuten schaumig schlagen. Fenchelsamen und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Knoblauch pressen. Limettenschalen fein abreiben. Ein Viertel der Limetten auspressen. Fenchelkraut hacken. Alle Zutaten mit der Butter mischen. Mit Salz und Tabasco abschmecken. Auf ein Backpapier geben, zu einer Rolle formen, im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Blütenlose Zucchini in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zucchini mit Blüten einschneiden. Gemüse mit Öl bestreichen. Bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten grillieren. Auf eine Platte geben, leicht salzen. Die Hälfte der Butter in Scheiben schneiden. Auf das Gemüse geben und schmelzen lassen. Schnittlauchblütenblättchen abzupfen und darüberstreuen. Restliche Butter für eine zweite Portion verwenden oder zu einem grillierten Stück Fleisch servieren.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ kühl stellen

Pro Person (bei 50 g Buttermischung)
ca. 3 g Eiweiss, 18 g Fett, 3 g Kohlenhydrate,
750 kJ/180 kcal

