

## Zucchiniblüten mit Flusskrebbsfüllung, Wildreis, Krustentiersauce



für 2 Personen als Hauptgericht  
Zubereitungszeit: 60 min

### Zutaten:

150 g Flusskrebse  
50 g Flusskrebse zur Deko (die grösseren)  
10 g Eiweiss  
3 El Sahne  
1 El Butter  
1 kleine Schalotte  
1 El Noilly Prat  
1 Tl Krustentierpaste  
1 El Noilly Prat  
Salz + Pfeffer  
1 El Dill, gehackt  
etwas Piment d'Espelette  
Butter  
4 kleine grüne Zucchini mit Blüten

### Krustentiersauce:

1 Schalotte, kleingeschnitten  
1 El Butter  
200 ml Krustentierfond  
150 ml Sahne  
2 El Noilly Prat  
2 El Weisswein  
Salz  
weisser Pfeffer

### Zucchini-Spaghetti:

2 kleine grüne Zucchini in dünnen Streifen  
2 kleine gelbe Zucchini in dünnen Streifen  
1 El Olivenöl  
Salz

100 g schwarzer Wildreis  
Salz  
Butter

**Zubereitung:**

Schalotte in heisser Butter anschwitzen, mit Noilly Prat ablöschen und 1 Tl Krustentierpaste einrühren und auflösen. Auf einem Teller im Kühlschrank kalt werden lassen.

Wildreis waschen, gut abtropfen lassen. Wasser in dreifacher Menge des Reises aufkochen, leicht salzen, Wildreis darin auf kleiner Flamme 35-40 min zugedeckt garen. Danach abgiessen, ein Stück Butter einschwenken und warmhalten.

2 Teller im Backofen bei 80° vorwärmen. Die Flusskrebse für die Deko abgedeckt dazustellen.

Für die Sauce die Schalotte in Butter anschwitzen, mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen. Etwas einkochen, dann den Krustentierfond zugliessen, auf die Hälfte einkochen. Jetzt Sahne zufügen und köcheln, bis die Sauce sämig wird. Durchsieben in ein kleineres Töpfchen, mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken und warmhalten.

150 g Flusskrebse eine halbe Stunde im Tiefkühler anfrieren. Mit den vorbereiteten Schalotten und Sahne im Cutter pürieren, in eine eiskalte Schüssel umfüllen, Eiweiss einarbeiten, abschmecken mit Dill, Salz und Pfeffer.

Das Dampfgarsieb buttern, in einem grossen und weiten Topf 1,5 cm Krustentierfond erhitzen. Die Stempel in den Blüten vorsichtig entfernen, Blüten mit der Masse füllen, Spitzen etwas eindrehen. Die anhängigen Zucchini in Längsstreifen spalten, jedoch an der Blüte hängen lassen, Streifen leicht aufblättern. Im Dampfgarsieb 8 min garen.

Restliche Flusskrebsmousse mit Löffeln zu Nocken formen, ebenfalls auf das Dampfgarsieb legen, hier genügen 4 min über Dampf.

Zwischenzeitlich die in Spaghettistreifen geschnittenen gelben und grünen Zucchini in heissem Olivenöl 5 min durchschwenken. Salzen, pfeffern und warmhalten.

**Anrichten:**

Wildreis auf die heissen Teller geben, Zucchini-Spaghetti etwas aufgerollt dazu legen. Zucchiniblüten und/oder Flusskrebsklösschen dazu, alles mit Sauce beträufeln und den warmen restlichen Flusskrebsen garnieren.