

Grillierte Zucchini mit Fenchel-Limetten-Butter



Zubereitungszeit

30 Minuten + kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 180 kcal

Eiweiss: 3 g

Fett: 18 g

Kohlenhydrate: 3 g

Zutaten für 4 Portionen

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
0.25	schwarze Pfefferkörner
1	Knoblauchzehe
2	Limetten
2 Zweige	Fenchelkraut
	Salz
	Tabasco

Zubereitung

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.