

Avocado – Grüner Apfel - Tatar

Zutaten für sechs Löffel	Zubereitung
<p>6 gehäufte TL Avocadowürfelchen 6 gehäufte TL Apfelwürfelchen Saft einer halben Limone, ungespritzt</p> <p>1 TL weisse Zwiebel, fein gewürfelt 1 TL frischer Ingwer, sehr fein gewürfelt 1 Messerspitze rote Chilischote, ohne Kerne und sehr fein gewürfelt</p> <p>2 cl Olivenöl Extra Vergine 1 Messerspitze Limonenschalenabrieb 1 cl Apfelessig 1 cl weisser Balsamico 1 TL gehacktes frisches Koriandergrün Salz, Pfeffer, Zucker zur Dekoration getrocknete Blüten (Naturkostladen)</p>	<p>Die Würfelchen der reifen Avocado und des Apfels (nicht zu saure Sorte) sollten etwa 5mm dick sein. In leichtem Limonenwasser säuern, damit sie nicht braun werden.</p> <p>Zwiebelwürfelchen, Chili und Ingwer mischen. Olivenöl mit dem Zitrusabrieb und den beiden Essigsorten mischen, mit Zucker, Salz und Pfeffer süß-sauer abschmecken und den Koriander unterheben</p> <p>Alle Zutaten vorsichtig (die Avocado ist weich) vermischen und dann die Komposition in einem Sieb abtropfen lassen. Das Abtropfen ist sinnvoll wenn auf einem Löffel serviert wird, sonst „suppt“ es zu sehr. Getrocknete provençalische Wiesenblüten darübergestreut sieht sehr schön dazu aus</p>

