Avocados mit Meeresfrüchten

Kategorie:	02) Vorspeisen kalt/Salate/Amuse-bouche	Vorbereitungszeit:	0:30
Rezept Nr	10	Garzeiten:	
Portionen:	4	Jahreszeit:	Ganzjährig

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Avocados	2	Stück		
Champignons	75	Gramm		
Garnelenschwänze	75	Gramm		
Hummerfleisch	75	Gramm		
Mayonnaise	0,3	Liter		
Meerrettich	1	EL	frisch gerieben	
Sahne	2	EL		
Scampischwänze	3	Stück	gewürfelt	
Senf	1	TL		
Sherry	1	EL		
Tomatenketchup	1	EL		
Zitronen	1	Stück		

Zubereitung

1. Die Avocados der Länge nach teilen und den Kern entfernen. Die Avocados bis auf einen Rand von rund 7 mm aushöhlen und sofort mit Zitronensaft einreiben (sonst werden sie schwarz).

2. Das Fleisch würfeln und mit den gewürfelten restlichen Zutaten vermischen und sofort mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer marinieren und zugedeckt kaltstellen.

3. Die Mayonnaise mit dem Senf, Ketchup, geriebenem Meerrettich und dem trockenen Sherry vermischen, abschmecken und die geschlagene Sahne unterziehen.

4. Die vorher marinierte Füllung mit dieser Sauce vermischen und binden und in die Avocadohälften füllen. 1 Garnele zusammen mit einer Olive oder Kaper als Garnitur oben auf setzen und gut gekühlt servieren.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für