

Avocado-Nocken mit Maracuja-Dressing

Für zwei Personen

4 Passionsfrüchte	2 Limetten	1 reife Avocado
2 Zweige Minze	20 g Zucker	20 g Vanillezucker
30 g Sahnesteif	50 g Speisestärke	1 EL feiner grüner Tee
100 ml Orangensaft	50 ml Sahne	2 Eier
Salz		

Die Eier aufschlagen und die Eigelbe auslösen. Eine Prise Salz zum Eiweiß geben und dieses steif schlagen. Die Sahne mit dem Sahnesteif, dem Zucker und dem Vanillezucker vermengen und steif schlagen. Die Avocado schälen, aufschneiden, entkernen und pürieren. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Den Eischnee und die Sahne vorsichtig unter das Avocadopüree heben, mit Zucker und Limettensaft abschmecken und dieses anschließend kalt stellen. Für das Dressing die Passionsfrüchte halbieren, auskratzen, kurz pürieren und mit dem Orangensaft in eine Pfanne geben. Anschließend drei Esslöffel der Soße mit der Stärke vermengen, in die Soße geben und nochmals aufkochen. Dann beiseite stellen. Aus der Avocadocreme Nocken formen. Die Minze waschen, trocknen und ein paar Blätter zupfen. Die Avocadonocken mit dem Maracujadressing auf einem Teller anrichten, mit dem grünen Tee und der Minze garnieren und servieren.

Willem Catianis am 08. März 2012