



mit den Eigelben kräftig aufschlagen bis eine schaumige Creme entstanden ist. Danach vom Herd nehmen und die geschmolzene Butter langsam einrühren.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Sauce zum Schluss mit dem Saft und dem Abrieb einer halben Zitrone, dem Schnittlauch und Piment d'Espelette und Meersalz abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.

**Für die Avocado:**

Avocado vom Kern befreien und die komplette Hälfte mit Hilfe eines Löffels aus der Schale lösen. Eine Hälfte in Scheiben und die andere Hälfte in Spalten schneiden. Die Scheiben leicht überlappend nebeneinanderlegen und danach rund ausstechen, mit Limonenöl bestreichen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Pfeffer leicht würzen. Die Spalten in eine heiße Grillpfanne legen und von beiden angrillen, sodass das typische Grillmuster entsteht.

**Für das geröstete Brot:**

Das Brot genauso groß wie die Avocado rund ausstechen. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Brotscheiben kross anbraten. Zum Schluss leicht mit Salz würzen.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Blüten, Kresse, Blutampfer und Kaviar garnieren. Gurke in dünne, lange Streifen schneiden und aufdrehen.

Das Brot mit der Avocado belegen und darauf das Saiblingstatar mit einem Ausstechring anrichten. Darauf das pochierte Ei legen und mit einigen Esslöffel Hollandaise übergießen. Zum Schluss mit der gegrillten Avocado, dem Wildkräutersalat, dem Kaviar und den Blüten und Kressen ausgarnieren und servieren.

Dennis Straubmüller am 06. Juli 2022