

PilzAvocadoCarpaccio mit frittierten Eiern, Safran-Dip

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

200g mittelgroße Champignons	3 reife Avocados	1 Zitrone
1 Bund Schnittlauch	2 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Safran-Dip:

2 Tomaten	1 Zehe Knoblauch	200 g Crème-fraîche
100 g Vollmilchjoghurt	1 Msp. Safran	1 EL Gemüsefond

Salz

Für die frittierten Eier:

3 Eier (Größe M)	2 Wachteleier	100 g Mehl
100 g Semmelbrösel	300ml Rapsöl	

Für den Safran-Dip Gemüsefond erhitzen und Safran in den heißen Fond rühren, anschließend mit Crème fraîche und Joghurt verquirlen. Knoblauchzehe abziehen, fein schneiden, mit etwas Salz zerreiben und unter den Dip rühren. Die Tomaten enthäuten, entkernen, fein würfeln und unter den Safran-Dip mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Carpaccio Pilze trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Avocados schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in feine Spalten schneiden. Pilze und Avocados auf Tellern anrichten.

Den Saft einer Zitrone auspressen. Schnittlauch abbrausen, trocken tupfen und fein schneiden. Aus vier Esslöffeln Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl ein Dressing herstellen, Schnittlauch unterrühren und auf den Pilzen und Avocados verteilen.

Zwei Eier sowie zwei Wachteleier anstechen, in kochendes Wasser geben, drei Minuten kochen, abschrecken und pellen.

Ein Ei aufschlagen und verquirlen. Die gekochten Eier im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. Nochmals durch Ei und Brösel ziehen und auf einen mit Semmelbröseln bestreuten Teller legen.

Die Eier in einem hohen Topf mit Rapsöl etwa zwei Minuten knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Pilz-Avocado-Carpaccio auf Tellern anrichten, die Eier darauf legen. Etwas Pfeffer darüber mahlen und servieren. Den Dip dazu reichen.

Sybille Lietzmann am 30. März 2016