

Wan-tan-Nachos, Chili-Mayonnaise, Kaltschale, Bruschetta

Für zwei Personen

Für die Nachos:

1 Packung Wantan-Blätter	$\frac{1}{2}$ Gurke	$\frac{1}{2}$ Avocado
1 Bund Frühlingszwiebeln	200 g gerieb. Mozzarella	1 EL Sriracha Sauce
2 EL japanische Sushi	Mayonnaise	Erdnussöl
2 TL Furikakegewürz		

Für die Kaltschale:

100 g Mandeln	1 Brötchen, vom Vortag	100 g grüne Trauben
2 Knoblauchzehen	1 EL Weißweinessig	1 Schuss Sherry Fino
3 EL Olivenöl	Eiswürfel	Salz, Pfeffer

Für das Bruschetta:

1 Baguette	2 TL Ziegenfrischkäse	1 Feige
20 g Walnüsse	1 TL Argavensirup	Olivenöl

Für die Nachos:

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen. Öl in einen Topf geben und auf ca. 180 Grad erhitzen. Die Wantan Quadrate in der Mitte durchschneiden, so dass es Dreiecke werden. Danach portionsweise in dem Öl für ca. 20 bis 30 Sekunden frittieren und auf einem Papiertuch abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Furikake vermengen.

Knusprige Wantans auf ein Backpapier geben, mit dem Mozzarella bestreuen und im Ofen überbacken.

Gurke und Avocado schälen, würfeln und den grünen Teil der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Mayo und die Sirachasauce vermengen und beiseite stellen.

Für die Kaltschale:

Brötchen in Wasser einweichen. Knoblauch abziehen. Brötchen mit Knoblauch, Mandeln, Olivenöl, Essig, Sherry, Trauben, Eiswürfeln, Salz und Pfeffer in einen hohen Becher geben. Mit dem Pürierstab auf mixen bis die Suppe fein cremig ist. Nach Bedarf Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und einem Schuss Sherry kräftig abschmecken. Durch ein Sieb passieren. Im Kühlschrank im Eiswasser gut durchkühlen lassen.

Für das Bruschetta:

Eine Grillpfanne auf den Herd erhitzen. Brotscheiben mit Olivenöl einpinseln und beidseitig in der Pfanne knusprig braten. Feige abbrausen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Kurz in der Pfanne erwärmen. Ziegenfrischkäse auf das Brot streichen und mit den Feigen und den Walnüssen dekorieren. Zum Schluss noch einen Teelöffel von dem Argavensirup darüber verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 25. Juli 2018