

Avocado-Creme, Ingwer-Brunoise, Mozzarella, Schinken

Für zwei Personen

2 Scheiben Serranoschinken	1 Avocado	50 g Ingwer
50 ml Erdnussöl	$\frac{1}{2}$ Büffelmozzarella	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Tonkabohnen-Pfeffer-Mischung	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Meersalz		

Vom Ingwer ein zwei Zentimeter großes Stück abschneiden und dieses schälen und in zwei Millimeter dicke Brunoise schneiden. In einem kleinen Topf das Erdnussöl erhitzen und den Ingwer darin knusprig frittieren. Anschließend durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb über eine Schale abtropfen lassen. Den halben Mozzarella in vier Scheiben schneiden und auf Tellern verteilen. Mit ein wenig Olivenöl beträufeln und mit Meersalz sowie Pfeffer würzen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Avocado halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch von der Schale lösen. Mit einer Gabel die Avocado breiig quetschen und mit einem Esslöffel Olivenöl, Zitronensaft, Salz, und der Pfeffer-Tonkabohnen-Mischung würzen. Die Crème in einen Spritzbeutel füllen und auf dem Mozzarella anrichten. Anschließend mit der Ingwer-Brunoise bestreuen. Den Schinken in einer Pfanne kurz kross ausbacken und jeweils ein Stück davon wie ein Segel in die Avocado stecken.

Katrin Bunner am 05. September 2014