

Avocado-Apfel-Tatar, Mozzarella, Datteln im Speckmantel

Für zwei Personen

Für das Tartar:

1 Avocado	1 Apfel	1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 rote Chili	$\frac{1}{2}$ Zitrone	40 g Mozzarella
3 EL Weißweinessig	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Datteln:

56 entsteinte Softdatteln	50 g Ziegenfrischkäse	100 g Speck
---------------------------	-----------------------	-------------

Für das Parmesan-Körbchen:

75 g Parmesan

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	40 ml Olivenöl	Salz
------------------------------	----------------	------

Für das Tartar:

Ingwer schälen und fein reiben. Chili putzen und längs aufschneiden, entkernen, waschen und fein hacken. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Ingwer, Chili, Zitronenschale und Saft sowie Weißweinessig, Salz und Pfeffer verrühren und Öl darunter schlagen.

Mozzarella in kleine Würfel schneiden und mit etwa der Hälfte der Vinaigrette mischen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln.

Die Avocado in Würfel schneiden und mit dem Rest der Vinaigrette mischen. Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden.

Mozzarella und Avocado im Servierring schichten.

Für die Datteln:

Die Datteln mit dem Ziegenfrischkäse befüllen und in den Speck einwickeln. Scharf anbraten.

Für das Parmesan-Körbchen:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben. Den Parmesan mit einem Esslöffel kreisförmig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen ohne Farbe schmelzen.

Für die Garnitur:

Den Basilikum mit Olivenöl in einem Standmixer mit etwas Salz zu einem feinen Pesto aufmixen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Virginia Singer am 02. Mai 2018