

# Riesen-Garnelen, Aioli, Oliven, Avocado-Bruschetta, Eier

**Für zwei Personen**

**Für die Riesengarnelen:**

6 Riesengarnelen	1 Peperoni	$\frac{1}{2}$ Karotte
2 Knoblauchzehen	150 ml portug. Bier	50 ml Fischfond
50 g Sahne	1 TL Mehl	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Aioli:**

3 Zehen Jungknoblauch	200 ml Rapsöl	100 ml Sahne
20 g Parmesan	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Avocado-Bruschetta:**

2 Scheiben Krustenbrot	100 g Hähnchenbrust	2 Avocados
1 Tomate	1 Knoblauch	1 rote Zwiebel
1 Limette	20 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Mozzarella
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ EL getrockneter Oregano	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Oliven:**

4 EL schwarze Oliven	4 EL grüne Oliven	4 Zweige Oregano
20 ml Olivenöl		

**Für die gefüllten Eier:**

2 Eier	100 g Thunfisch in Öl	2 Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone, Saft	30 g Frischkäse
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	3 Zweige Minze	Salz, Pfeffer

**Für die Kichererbsenpaste:**

100 g Kichererbsen	$\frac{1}{2}$ Knoblauch	$\frac{1}{4}$ Zwiebel
1 Zitrone, Saft	30 g Sesampaste	1 TL portug. Chili-Würzsauce
$\frac{1}{4}$ Bund Minze	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	20 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Riesengarnelen:** Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Die Peperoni längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Knoblauch, Peperoni und Karotten in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Mit wenig Mehl bestäuben und mit Bier ablöschen. Fischfond angießen und köcheln lassen. In einer Pfanne mit wenig Öl die Garnelen anbraten, mit Sud ablöschen und die Sahne angießen.

Petersilie und Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Kräuter unterheben.

**Für die Aioli:** Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Sahne, Knoblauch und Basilikum in ein hohen Mixbecher füllen und mit einem Stabmixer und Rapsöl steif schlagen.

Mit fein geriebenem Parmesan, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Avocado-Bruschetta:**

Bauernbrot in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und angedrücktem Knoblauch rösten.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und

fein würfeln. Die Avocado mit einem Stabmixer pürieren. Die Tomate fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Mozzarella fein schneiden und mit Tomaten, Zwiebel und Knoblauch unter die Avocado-Creme geben. Mit Limette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in einer Marinade aus Olivenöl, Parmesan und Oregano einige Minuten einlegen.

Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Brot mit der Avocado-Creme bestreichen, das Hähnchen darauflegen und mit Schnittlauch garnieren.

**Für die Oliven:** Oregano abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Oliven mit Öl und Oregano marinieren.

**Für die gefüllten Eier:** Die Eier 10 Minuten kochen, halbieren und das Eigelb vorsichtig raus-holen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Frischkäse mit Zwiebeln, Minze und Basilikum vermengen und mit dem abgetropften Thunfisch vermengen und zu einer Paste anrühren. Das Eigelb hinzufügen und nochmals kräftig verrühren.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und in einen Spritzbeutel geben. Die Masse zurück in die Eihälften geben.

**Für die Kichererbsenpaste:** Die Kichererbsen aus der Dose nehmen, dabei etwas vom Wasser auffangen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Sesampaste, Minze, Basilikum, portugiesische Chili-Würzsauce und Olivenöl verrühren. Die Creme mit den Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebeln und Zitronensaft in einem Mixer fein mixen. Mit Minze und Basilikum garnieren.

Ich mixe Hummus immer mit Crushed Ice. Das Eis sorgt für eine strahlend-weiße Farbe und lässt die Creme luftiger werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Joel Vasques am 12. März 2019