

# Apfel-Avocado-Tatar mit Wasabi-Mayonnaise, Camembert

## Für zwei Personen

### Für das Apfel-Avocado-Tatar:

1 grüner Apfel	1 große Avocado	1 kl. rote Chilischote
1 Schalotte	1 Limette, Saft, Abrieb	2 cm Ingwer
2 EL Apfelessig	1 EL weißer Balsamico	Kresse
1 Prise scharfes Paprikapulver	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 TL Wasabi-Paste	1 Limette, Saft, Abrieb	1 Ei
150 g Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für den gebackenen Camembert:

2 Camembert, à 125 g	1 Ei	4 EL Mehl
8 EL Panko	500 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Apfel-Avocado-Tatar:

Die Avocado schälen, entkernen und fein würfeln. Etwas Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Avocado mit Limettensaft und -abrieb säuern. Apfel waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Chili entkernen und fein würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und 1 TL fein würfeln. Alles mit der Avocado vermengen. Alle Gewürze mit Öl und Essig hinzugeben und miteinander vermengen. Mit einem Servierring anrichten und mit etwas Kresse garnieren.

### Für die Wasabi-Mayonnaise:

Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Anschließend mit Eigelb und Wasabipaste zusammen in ein Gefäß füllen und mit einem Pürierstab aufmixen. Rapsöl in einem dünnem Strahl hinzufügen und währenddessen weiter mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den gebackenen Camembert:

Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Camembert im Ganzen erst in Mehl wenden, danach durch die Eimasse ziehen und in Panko panieren. Anschließend im erhitzten Sonnenblumenöl in der Fritteuse frittieren.

Niklas Betken am 06. Juni 2023