

Salsiccia-Hotdog, Avocado-Creme, Sellerie-Maracuja-Salsa

Für zwei Personen

Für die Salsiccia:

2 Salsiccia mit Fenchel 1 TL Öl

Für die Hotdog-Brötchen:

2 Hotdog-Brötchen 1 EL Butter

Für die Avocadocreme:

1 Avocado $\frac{1}{2}$ Limette 1 EL Olivenöl

Salz

Für die Sellerie-Maracuja-Salsa:

$\frac{1}{4}$ Avocado (s.o.) 80 g Stangensellerie 1 Passionsfrucht

$\frac{1}{2}$ Limette 1 EL Holunderblütensirup $\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf

Salz

Für die roten Zwiebeln:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel 100 ml Wasser 1 EL Balsamico Bianco

1 EL Holunderblütensirup $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Garnitur:

1 Granny Smith Apfel 1 Limette 50 g Piemonteser Haselnüsse

Stangenselleriegrün Bronzefenchel

Für die Salsiccia:

Die Salsiccia in der Pfanne in etwas Öl braten.

Für die Hotdog-Brötchen:

Hotdogbrötchen halbieren. In einer Pfanne mit der Butter auf den Schnittseiten goldbraun rösten.

Für die Avocadocreme:

Avocado halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. $\frac{1}{4}$ der Avocado für später beiseitelegen. Den Rest mit Saft und Schale der Limette, Salz und Olivenöl fein pürieren und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Sellerie-Maracuja-Salsa:

Sellerie putzen, Enden abschneiden und ggf. Fäden abziehen. Avocado und Stangensellerie in feine Würfel schneiden. Maracuja halbieren und auspressen. Maracujasaft, Holunderblütensirup, Senf, Schale der Limette und Salz unter die Würfel rühren. Mit dem Saft der Limette relativ sauer abschmecken.

Für die roten Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. 100 ml Wasser, Balsamico, Holunderblütensirup und Salz aufkochen und über die Zwiebeln geben.

Durchziehen lassen.

Für die Garnitur:

Von dem Apfel eine dünne, möglichst große, Scheibe abschneiden und in Stifte scheiden. Mit dem Limettensaft beträufeln, damit der Apfel nicht braun wird. Haselnüsse halbieren.

Die Salsiccia zwischen die Hotdog-Brötchen legen, mit der Avocadocreme bedecken und je Hotdog 2-3 Esslöffel von der Stangensellerie-Maracuja-Salsa darauf verteilen. Mit den gepickelten Zwiebeln, dem Apfel, den Haselnüssen, dem Bronzefenchel und dem Selleriegrün garnieren und servieren.

Tobias Henrichs am 21. Juli 2022