

Avocado-Creme, Schoko-Streusel, Joghurt-Sorbet, Himbeeren

Für vier Personen

Für das Joghurtsorbet:	1 Schote Tahiti-Vanille	400 g Joghurt
1-2 Zitronen	1 EL Vanillezucker	Puderezucker
Für die Schokostreusel:	80 g Mehl	20 g Stärke
20 g Kakao	50 g Haselnüsse	80 g brauner Zucker
80 g flüssige Butter	Salz	
Für die Avocado-Creme:	1 reife Avocado	10 EL Puderezucker
1 Zitrone	Vanillezucker	Ca. 1 EL Crème-fraîche
Für die Himbeeren:	50 ml mildes Olivenöl	1 Schale frische Himbeeren
2-3 EL Puderezucker	1 cl Himbeerschnaps	Salz, Zitronensaft
3 Zweige Estragon	3 Zweige Basilikum	3 Zweig Minze

Für das Joghurtsorbet:

Die Tahiti-Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Für das Joghurtsorbet den Joghurt mit Zitronensaft, Vanillezucker, einem Drittel des Vanillemarks und ggf. etwas Puderezucker verrühren. Die Masse in die Eismaschine geben und sämig frieren.

Für die Schokostreusel:

Für die Schokostreusel Mehl, Stärke, Kakao, gemahlene und geröstete Haselnüsse, Salz, braunen Zucker und flüssige Butter miteinander zu einem bröseligen Streuselteig verkneten. Den Teig flach auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 12-15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und ggf. nochmals etwas zerbröseln.

Für die Avocado-Creme:

Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herausheben und in einen Mixer geben.

Mit Puderezucker, Zitronensaft, Crème fraîche etwas Vanillezucker und einem Drittel des Vanillemarks cremig mixen, in eine Glasschüssel umfüllen, glattrühren, nochmals abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen.

Für die marinierten Himbeeren:

Die Vanilleschote klein schneiden, mit dem restlichen Vanillemark und etwas Olivenöl in einen kleinen Topf geben, leicht erwärmen und somit ein aromatisches Vanilleöl herstellen.

Die Himbeeren mit etwas Puderezucker und Himbeerschnaps marinieren und beiseite stellen.

Estragon-, Basilikum- und Minzblättchen von den Zweigen abzupfen und mit etwas Zitronensaft und Puderezucker kurz vor dem Anrichten marinieren.

Zum Anrichten einen Teller auf einen Plattenspieler stellen. Den Teller bei normaler Abspielgeschwindigkeit drehen lassen und mit Hilfe des Spritzbeckens die Avocado-Creme auftragen.

(Ohne Plattenspieler die Avocado-Creme mit einem Löffel auf den Teller geben und ausstreichen.)

Nun das Vanille-Öl zwischen die Avocado träufeln, Schokostreusel in die Mitte (oder als mehrere kleine Häufchen) bröseln, mit den marinierten Himbeeren belegen, eine Nocke Joghurtsorbet abstechen und in die Mitte des Tellers geben und mit den marinierten Kräuterblättchen ausgarnieren.

Alexander Herrmann am 03. Juni 2017