

Avocado auf Joghurt, Pfifferlingen, Apfel, Radieschen

Für zwei Personen

Für den Joghurt:

80 g griech. Joghurt	1 EL Kräuter	1 Limette
1 Zitrone	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für Obst/Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Stange Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ rotbackiger Apfel	2 Radieschen
--------------------------------------	---------------------------------	--------------

Für die Avocado:

1 reife Avocado	1 Zitrone	mildes Chilusalz
-----------------	-----------	------------------

Für die Pfifferlinge:

100 g kleine Pfifferlinge	1 TL Butter	1 TL Öl
mildes Chilusalz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 EL Erbsen	essbare Blüten
-------------	----------------

Für den Joghurt:

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Joghurt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit den Kräutern verrühren.

Gegebenenfalls einen Schuss Wasser hinzufügen. Zitrone halbieren und einen Spritzer Saft unterrühren. Limettenabrieb hinzufügen.

Für Obst/Gemüse:

Apfel halbieren und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Radieschen in Scheiben schneiden. Sellerie klein schneiden.

Für die Avocado:

Avocado halbieren. Ein Hälfte von Schale befreien, in Scheiben schneiden und mit Chilusalz würzen. Die andere Hälfte mit Kern ein wenig mit Zitronensaft beträufeln, in Folie einwickeln und in den Kühlschrank für eine weitere Verwendung geben.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in Öl anbraten. Butter hinzufügen und durchschwenken. Mit Chilusalz und etwas Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Erbsen kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gericht mit Erbsen und Blüten garnieren.

Joghurt auf Teller verteilen, Avocado darauf verteilen. Radieschen, Sellerie und Apfel daneben geben. Pfifferlinge drumherum legen und mit Blüten und Erbsen garniert servieren.

Alfons Schuhbeck am 10. August 2022