

# Zweierlei Avocado mit Frühlingskräutern und Erdnüssen

## Für zwei Portionen

2-3 Avocados	6-8 Kirschtomaten	100 g Erdnüsse
2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Limette	1 TL Wasabipaste
1 EL Crème fraîche	2 EL Weizendunst	200 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißweinessig	Olivenöl	Salz
Zucker	Frühlingskräuter	

Die Kirschtomaten blanchieren oder mit einem Bunsenbrenner abflämmen und anschließend die Haut abziehen. Die Brühe und den Essig zusammen mit dem Thymian, einer Prise Salz und einer kleinen Prise Zucker in einem Topf leicht erwärmen. Die Kirschtomaten hineingeben, vom Herd nehmen, mit Frischhaltefolie abdecken und einen Tag ziehen lassen.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden, kurz in gesalzenem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Erdnüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160°C Umluft circa 12-15 Minuten hellbraun rösten.

Eine Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale heben. Dies funktioniert besonders einfach, wenn man die Avocadohälften entlang des Randes eines Wasserglases drückt, sodass das Fruchtfleisch ins Glas gleitet und die Schale außen bleibt.

Das Avocadofleisch mit dem Saft einer Limette oder Zitrone, dem Wasabi (oder Tafelmeerrettich) und der Crème fraîche in einer Küchenmaschine cremig aufmixen und mit Salz abschmecken.

Die andere Avocado halbieren und ebenfalls den Kern und das Fruchtfleisch aus der Schale heben. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden, in Weizendunst mehlieren und zusammen mit einem großen Schuss Olivenöl, den Rosmarinnadeln und einer halbierten Knoblauchzehe in einer großen, beschichteten Pfanne braten und mit einer Prise Salz würzen. Anschließend die Erdnüsse mit in die Pfanne geben, durchschwenken und einen kurzen Moment in der Pfanne ruhen lassen. Einen Schuss Essigsud, in dem die Tomaten eingelegt waren, mit den blanchierten Schalottenwürfeln und etwas Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren und mit einer Prise Salz abschmecken. Die Avocadocreme mit Hilfe eines Plattenspielers (falls vorhanden) spiralförmig auf zwei Teller spritzen. Die Vinaigrette in die Zwischenräume träufeln und die gebratenen Avocadospalten samt den gerösteten Erdnüssen und den Rosmarinnadeln darauf verteilen. Die Kirschtomaten dazwischensetzen und mit reichlich Frühlingskräutern garnieren.

Alexander Herrmann am 10. April 2015