

# Avocado-Papaya-Salat mit geröstetem Bauernbrot

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

3 Avocados	4 Limetten (Saft, Schale)	1 Papaya
1 grüne Chilischote	1 Bund Koriander	200 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Brot:**

2 Scheiben Bauernbrot	Olivenöl	Salz
-----------------------	----------	------

**Für die Guacamole:**

1 Avocado	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Mayonnaise:**

3 Eier (Eigelb)	$\frac{1}{2}$ Zitrone	200 ml Pflanzenöl
Chiliflocken	Salz	

**Für den Salat:**

Die Avocados halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch auslösen und in Würfel schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen, bis Grillstreifen entstehen. Papaya schälen, vorsichtig die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und ohne Stielansatz fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob hacken.

Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Olivenöl, Limettensaft und -abrieb abschmecken, kurz ziehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Brot:**

Brot mit Olivenöl beträufeln auf dem Grill oder unter dem Backofengrill rösten. Mit etwas Salz bestreuen.

**Für die Guacamole:**

Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Avocado halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch auslösen und würfeln. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Mit einem Schuss Olivenöl mischen und cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für die Mayonnaise:**

Eier trennen. Zitrone auspressen und den Saft mit den Eigelben in einen schmalen Messbecher geben. Mit einem Stabmixer erst am Boden mixen, sodass eine Bindung entsteht und dann den Mixer unter ständigem Laufen nach oben heben und gleichzeitig das Öl einrieseln lassen. Wenn man oben angelangt ist, alles noch einmal durchmischen, damit die Mayonnaise eine matte, homogene Masse wird. Mit Salz und Chili abschmecken.

Den Avocado-Salat auf den gerösteten Brotstreifen anrichten und mit Guacamole und Mayonnaise servieren.

Nelson Müller am 19. Juli 2019