

Frittierte Avocado mit Sauce und Kräuterdipp



© le menu

Aus der Sendung



ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

Für 4 Personen

FRITTIERTE AVOCADO

- 2 Avocados, in Vierteln
- 1 Ei, verklopft
- 4 EL Paniermehl
- Frittieröl
- 100 g verschiedenfarbige kleine Peperoni
- 1 TL Sel à l'Acienne
- 1 Bund Koriander, zerpupft

SAUCE

- 4 Limetten, nur Saft
- 2 EL Sojasauce
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Stängel Zitronengras, fein gehackt
- 1 cm Ingwer, fein gehackt
- 1 Peperoncino, fein gehackt

KRÄUTER DIPP

- 125 g QimiQ, zimmerwarm
- 1 TL Rotweinessig
- Sel des Alpes, Pfeffer
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 200 g saurer Halbrahm

ZUBEREITUNG

FRITTIERTE AVOCADO

Avocados zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden. Portionenweise mit den Peperoni im auf 180°C heissen Öl frittieren. Herausnehmen, abtropfen, mit der Sauce und Koriander servieren.

SAUCE

Limettensaft mit allen Zutaten bis und mit Peperoncino mischen. Kurz ziehen lassen.

KRÄUTER DIPP

QimiQ mit Essig, Salz und Pfeffer fein pürieren, Kräuter und Rahm unterheben sofort servieren.

