

Avocado-Kaltschale mit Garnelen

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen

2 – 3 große reife Avocados
Saft von einer Limette
400 g Gemüsefond
2 – 3 EL Griechisches Joghurt
Salz
Pfeffer
150 ml Sahne
2 Frühlingszwiebeln
Garnelen



Zubereitung:

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aushöhlen und sofort mit einem EL Limettensaft vermengen. Zusammen mit der Hälfte des Fonds als auch dem Sauerrahm mit dem Mixstab fein pürieren. Die Konsistenz mit dem restlichen Fond gegebenenfalls korrigieren. Die Kaltschale sollte leicht cremig, aber nicht zu dick sein.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn nötig noch mit Limettensaft abschmecken. Zugedeckt ca. 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Vor dem Servieren die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Suppe mit dem Obers kräftig aufmixen und auf gekühlte Schalen verteilen. Garnelen grillen und mit Frühlingszwiebeln garniert servieren.

Tipp

Ein kleines Stück Chili mitpüriert gibt der Kaltschale etwas Schärfe

Weinempfehlung:

Rosé von Schravogel

Kochabend:

8. Jul, 2016 / Egon