

Amuse Bouche Avocado - Grüner Apfel Tatar

Zubereitungszeit:

ca. 15 Min.

Zutaten für 20 Portionen

1 ½ Äpfel (Grüner Apfel)
Etwas Wasser
3 Limetten, den Saft davon
2 Advocados
2 Frühlingszwiebeln
1 EL Ingwer
6 EL Olivenöl
4 EL Apfelessig
2 EL Balsamico, weiß
Salz / Pfeffer
2 TL Zucker
1 Chilischote, rot
Etwas Koriander

Brot für das Tatar.

Zubereitung:

Advocado schälen und würfeln, mit Limettensaft säuern.

Den Apfel entkernen und in gleich große Würfel schneiden.

Ingwer und die entkernte Chilischote sehr fein schneiden.

Alles vermengen und Öl/Essig zugeben und gut vermischen.

Mit Zucker, Salz, Pfeffer und den Koriander unterheben.

Das Brot in 1cm Stücke schneiden und kurz in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.



Weinempfehlung:

Spizöla Grüner Veltliner

Kochabend:

6. Mär, 2019 / Diesel