



Avocado mit Garnelen und Bärlauch-Creme

Für 4 Portionen

Zutaten

2 reife Avocados
Saft von ½ Zitrone
4 große Bärlauch-Blätter
4 EL Mayonnaise, selbst gemacht (siehe unten) oder als Fertigprodukt
4 EL Frischkäse
1 EL Tomatenketchup
Salz, Pfeffer aus der Mühle
ein paar Tropfen Tabasco
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
1 TL Kurkuma
4 küchenfertige Riesengarnelen

Garnierung:

4 Bärlauch-Blätter

Zubereitung



Selbst gerührte Mayonnaise:

2 Eigelbe schlagen, bis deren Farbe heller wird, unter Rühren tropfenweise 300 ml Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 TL Zitronensaft oder Weinessig vorsichtig unterrühren.

Für die Vorspeise den Bärlauch waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Zusammen mit Mayonnaise, Frischkäse und Ketchup pürieren, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.

Avocados halbieren, Steine entfernen und die Hälften mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Schalotten und Knoblauchzehen fein schneiden, in heißer Butter kurz anbraten. Garnelen zugeben und mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen.

Die Creme auf die Avocado-Hälften geben und jeweils eine Garnele dazulegen.
Mit Bärlauch-Blättern garnieren.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht
Usch von der Winden*