Scampi-Avocado-Apfel-Tatar, Passionsfrucht-Pilz-Garnitur

Für zwei Personen

Für das Scampi-Tatar:

5 Scampi	1 Zitrone	karib. Fischgewürz

Für das Avocado-Türmchen:

1 kleine Salatgurke	1 reife Passionsfrucht	1 Granny Smith Apfel
2 Avocado	1 Mango	4 Kirschtomaten
1 Limette	1 Zitrone	3 Frühlingszwiebeln
1 kleine rote Zwiebel	1 milde Chili	1 frische Knoblauchzehe
2 cm Ingwer	3 EL weißer Balsamicoessig	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander
geröstetes Sesamöl	100 g Butter	Olivenöl
1 Prise Piment-d'-Espelette	Salz	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Baguette	2 braune Mini-Champignons	3-4 Enoki Pilze
1 vollreife Passionsfrucht	1 TL alter Aceto Balsamico	1 Zweig Dill
Kapuziner Kresse mit Blüten	essbare Ministiefmütterchen	

Für das Scampi-Tatar: Die Scampi entdarmen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und Kaisergranat im Zitronensaft marinieren. Mit einer Prise Scampi- und Fischgewürz würzen.

Für das Avocado-Apfel-Türmchen:

Limette und Zitrone halbieren, den Saft auspressen und in eine Schüssel geben. Weißen Balsamicoessig hinzufügen und Zucker und Salz im Essig und dem Zitrusfrüchte-Saft auflösen. Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch hinzugeben. Ingwer feinreiben und zusammen mit Pfeffer, Sesam- und Olivenöl hinzugeben.

Apfel und Gurke waschen, trockentupfen und ebenfalls in 0,5 cm große Stücke würfeln. Avocado halbieren, und das Fruchtfleisch herauslösen und gleichermaßen würfeln. In getrennten Schälchen in die hergestellte Marinade geben.

Knoblauch abziehen, grob hacken, etwas Salz dazu geben und mit einer Gabel beides vermengen und zerdrücken. Chilischote waschen, trockentupfen und längs aufschneiden. Von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen, und in Ringe schneiden. Rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen, trockentupfen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Hälfte der Avocadowürfel mit einer Gabel zerdrücken und mit Zwiebel, Chili, Knoblauch, Tomatenwürfeln Koriander und etwas Olivenöl verrühren. Die übrigen Avocadowürfel unterheben und mit Salz und 1 Prise Piment d' Espelette abschmecken.

Für die Garnitur: Baguette aufschneiden und eine dünne Scheibe in der Pfanne rösten.

Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch auslösen.

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zu den Gurkenwürfeln geben.

Erst Kaisergranat-Tatar, dann marinierten Apfel, als nächstes etwas Avocado-Mischung, danach marinierte Gurke und zuletzt den Rest der Avocado in einem Setzring schichten und mit einer Palette auf den Servierteller setzen. Champignonscheiben anrichten und mit Aceto Balsamico lackieren. Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch auf dem Teller anrichten. Setzring entfernen und das Gericht mit einer gerösteten Scheibe Baguette servieren.

Wilfried Neudecker am 07. April 2020