CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 14.09.2017 – Tisch 1

Avocado-Apfel-Tatar
****
Gebackener Butternuss mit Kardamom,
Limette und grünem Chili
****
Ricotta-Nockerln mit Wodka-Steinpilz-Sauce
****
Gâteau raisinée

Avocado-Apfel-Tatar

Für 16 Portionen

2	Stk.	Grüne Äpfel klein
2	Stk.	Avocados
3	Stj	Limetten (Saft)
2	Stk.	Schalotten
1	EL	Ingwer
5	EL	Olivenöl
2	EL	Olivenöl citron
3	EL	Apfelessig
2	EL	Balsamico weiss
2	TL	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Zucker
1	Stk.	Chilischote (rot)
1	Bund	Koriandergrün

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca 20 Minuten

Die entkernte Chilischote, die beiden Schalotten und den geschälten Ingwer sehr fein würfeln.
Alles vermengen und Öle und Essige zugeben und gut vermischen.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, den Koriander fein schneiden und unterheben. Avocado schälen, Kern entfernen und würfeln (5 mm), mit Limettensaft säuern.

Die geschälten Grünen Äpfel entkernen und in gleichgrosse Würfel schneiden.

Evtl. das Tatar abtropfen lassen wenn es auf Löffel oder Teller, z.B. mit einem Esslöffel, gegeben wird. Sonst passiert es sehr leicht, dass zu viel der Marinade darauf kommt, dann "versauft" es. Dies kann man verhindern, indem man das Tatar ohne Sauce auf den Löffel gibt und nur mit etwas von der Marinade nappiert