

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. März 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Alexander Kumptner



Keziah Coonghe

Joghurt-Avocado-Schokocreme mit gesalzener Grapefruit

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme:

- 2 EL Griechischer Joghurt
- 2 kleine Avocados
- 120 ml Mandelmilch
- 3 EL Agavendicksaft
- 5 EL Kakao Pulver
- 1 TL Zucker
- 1 TL Meersalz

Avocados schälen und Kern entfernen. Joghurt mit Avocado, Mandelmilch, Agavendicksaft, Kakao, Zucker und Meersalz in einem Mixer cremig rühren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Für die Grapefruit:

- ½ Grapefruit
- 1 EL Zucker
- 2 Basilikum Blätter
- 2 EL Agavendicksaft
- 3 Tropfen Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

Grapefruit schälen, filetieren und in kleine Stücke schneiden. Grapefruit mit etwas Zucker, Vanilleextrakt und Agavendicksaft bestreuen und flambieren.

Die Creme in ein Glas geben, Grapefruit oben drauf setzen und etwas Basilikum und Salz darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.