

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2019** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Naila Sängler

Carpaccio mit gegrillter Avocado und Koriander-Tomaten-Gremolata

Zutaten für zwei Personen

Für die Koriander-Tomaten

Gremolata:

- 1 Fleischtomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 3 cm Ingwer
- 1 Bund Koriander
- 1 Limette
- 1 Orange
- 5 g Agavendicksaft
- 100 g Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Die Tomate mit heißem Wasser überbrühen, in Eiswasser abschrecken. Schale abziehen, das Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Ingwer schälen und reiben.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orange halbieren und auspressen. Limette halbieren und auspressen. Tomate, Knoblauch, Schalotte, Ingwer und Koriander mit Olivenöl und Orangensaft verrühren. Mit Salz, Agavendicksaft und Limettensaft abschmecken.

Für die gegrillte Avocado:

- 1 kleine Avocado
- 10 g Hartweizengries
- Olivenöl, zum Anbraten
- Chili, aus der Mühle

Grillpfanne mit Olivenöl erhitzen. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Hartweizengries auf einem Teller verteilen und mit Chiliflocken mischen. Avocadohälften mit der Schnittfläche auf den Gries drücken und 2-3 Minuten auf der Seite in Öl anbraten. Zum Schluss Avocado mit Gremolata befüllen.

Für das Carpaccio:

- 200 g Rinderfilet
- ½ Limette
- 20 g Parmesan
- 2 EL Agavendicksaft
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette auspressen und Saft auffangen. Olivenöl, Limettensaft, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Einen Teller mit einem Teil der Vinaigrette bestreichen. Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, unter Frischhaltefolie mit einem Plattierisen plätten. Auf dem Teller verteilen und mit der Vinaigrette bestreichen. Parmesan reiben und über das Carpaccio streuen.

Für die Garnitur:

- 2 EL Kürbiskerne

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kürbiskernen garnieren und servieren.