

Die Küchenschlacht – Menü am 10. August 2022 ▪ Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Avocado auf Limetten-Kräuter-Joghurt mit gebratenen Pfifferlingen, Apfel, Radieschen und Sellerie

Zutaten für zwei Personen

Für den Joghurt:

80 g griechischer Joghurt
1 EL Kräuter, z.B. Minze, Dill, Petersilie,
Koriander
1 Limette
1 Zitrone
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Joghurt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit den Kräutern verrühren. Gegebenenfalls einen Schuss Wasser hinzufügen. Zitrone halbieren und einen Spritzer Saft untermischen. Limettenabrieb hinzufügen.

Für Obst/ Gemüse:

½ Stange Staudensellerie
½ rotbackiger Apfel
2 Radieschen

Apfel halbieren und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Radieschen in Scheiben schneiden. Sellerie klein schneiden.

Für die Avocado:

1 reife Avocado
1 Zitrone
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Avocado halbieren. Ein Hälfte von Schale befreien, in Scheiben schneiden und mit Chilisalz würzen. Die andere Hälfte mit Kern ein wenig mit Zitronensaft beträufeln, in Folie einwickeln und in den Kühlschrank für eine weitere Verwendung geben.

Für die Pfifferlinge:

100 g kleine, feste Pfifferlinge
1 TL Butter
1 TL Öl
Mildes Chilisalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in Öl anbraten. Butter hinzufügen und durchschwenken. Mit Chilisalz und etwas Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

2 EL Erbsen
Essbare Blüten zum Garnieren

Erbsen kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gericht mit Erbsen und Blüten garnieren.

Joghurt auf Teller verteilen, Avocado darauf verteilen. Radieschen, Sellerie und Apfel daneben geben. Pfifferlinge drumherum legen und mit Blüten und Erbsen garniert servieren.