

Avocado-Espuma



Vorspeise 4 15 Minuten einfach 5_10

Rezept von Patrick Zbinden

Foto: Pia Grimbühler

Bevor es losgeht: Für dieses Rezept benötigen Sie einen 0,5 l Kisag- oder iSi-Bläser.

2 Avocados

(270 g Fruchtfleisch)

längs halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen.

250 g Naturjoghurt

Saft von einer 1/2 Limette

und den mit dem Avocadofruchtfleisch sehr fein pürieren.

1/2 Bund Kerbel (10 g),

Salz und Pfeffer

dazugeben und die Masse nochmals kurz pürieren. Das Püree anschliessend durch ein sehr feines Sieb passieren. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse in den Bläser füllen, verschliessen und eine Patrone laden. Kräftig schütteln. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Passt hervorragend zu geräuchertem Lachs.

