



PIKANTER AVOCADO-MARTINI MIT SHRIMPS



Für 6 Personen

ZUTATEN

Für das Avocadomus:

2 kleine, reife Avocados
Saft und Schalenabrieb ½ Bio-
Limette
2 EL Joghurt
1 EL gehackte Korianderblättchen
ca. ½ TL Sambal Oelek
Salz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer
etwas Zucker

Für den Shrimpscocktail:

2 EL gute Mayonnaise
1 EL Crème fraîche
1 EL gehackter Schnittlauch
1 EL gehackte Dillspitzen
180 g geschälte, gegarte
Shrimps (TK)

Für den Karottensalat:

2 große Karotten
½ fein gehackte Schalotte
1 EL trockener Martini
1 EL Limettensaft
2–3 EL Rapsöl
einige Korianderblättchen zur
Dekoration

ZUBEREITUNG

Avocados halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch auslösen. In einen Mixbecher geben, mit Limettensaft, -schale, Joghurt, Koriander und Sambal Oelek fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für den Shrimpscocktail Mayonnaise, Crème fraîche und Kräuter vermengen. Gut abgetropfte Shrimps unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Karotten schälen und mittelgrob raspeln. Karottenraspel mit der gehackten Schalotte, Martini, Limettensaft und Öl mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Sechs Cocktail-Gläser mit dem Avocado-Mus füllen, den Shrimpscocktail darauf schichten. Mit Karotten-Salat abschließen. Mit einigen Korianderblättchen dekorieren und servieren.