

Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

Avocadocrème auf Knusperboden mit Paprikagelee

Zutaten (für 2 Portionen)

200 g rote Peperoni
½ rote Chilischote
5 EL Rapsöl
Zucker
Salz
1 gestrichener TL Agar-Agar
40 g Tacobchips
1 EL weiche Butter
Kreuzkümmelpulver
1 kleiner Bund Koriandergrün
1 Bio-Limette
1 reife Avocado
60 g Doppelrahmfrischkäse
Cayennepfeffer

Rezept aus:

K.-H. Menge
«Stilvoll anrichten»
Südwest Verlag

Weitere Bücher zum Thema:

«Garnieren & Verzieren»
Bassermann Verlag

H. Marie Köster
«Süsse Träume eindrucksvoll verzieren»
Südwest Verlag

«Feste feiern»
Betty Bossi Verlag

«Feines zum Feiern»,
Dr. Oetker Verlag

D. Vanier
«Das perfekte Fest»
Gerstenberg Verlag

H. H.-Schmidt, A. Paetzold
«Das grosse Buch der Tischdekoration»
Bassermann Verlag

Zubereitung:

Peperoni waschen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Chili entkernen, waschen und klein schneiden. Beides in 1 EL heissem Öl andünsten, 2 EL Wasser zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 8 bis 10 Min. weich dünsten. Danach pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit etwas Zucker und Salz abschmecken. Agar-Agar mit einem Schneebesen unterrühren, aufkochen, bei kleiner Hitze unter Rühren 5 Min. kochen lassen.

Eine flache Form (ca. 15x12 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Paprikapüree darin verteilen, mindestens 4 Std. kaltstellen.

Chips in einem Gefrierbeutel mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Butter und 1 Prise Kreuzkümmel verrühren, Chips untermischen.

Auf Tellern mit Hilfe kleiner Garnier-Ringe zu Plätzchen formen, mit dem Boden eines Glases fest andrücken, kaltstellen.

Koriander waschen, trocken schütteln und, bis auf ein paar Blättchen, mit den zarten Stielen hacken, mit 4 EL Öl pürieren.

Limette heiss waschen, trocknen und ½ TL Schale fein abreiben. Limettensaft auspressen.

Avocado halbieren, entkernen und schälen. Fruchtfleisch mit Limettenschale und 1 bis 2 EL Limettensaft pürieren, Frischkäse unterrühren. Mit Cayennepfeffer abschmecken.

Mit einem kleinen Garnier-Ring 2 Peperonigelee-Taler ausstechen und auf die Tacoböden setzen. Avocadocrème mithilfe eines Spritzbeutels mit runder Tülle daraufspritzen, mit Koriander garnieren. Korianderöl um die Türmchen verteilen.