

AVOCADO -TARTAR AUF GETOASTETEM
WEISSBROT MIT WINTERSALAT

ZUTATEN:

- 1-2 schön reife Avocados
- 1-2 Limes Saft davon
- ca.1 El.Nussöl
- 1/2 El.Aceto di Modena
- Zitronensaft
- Salz Pfeffer aus der Mühle
- 1 El.feine Tomatenwürfeli ohne Haut
- 1/2 El.geschälte Peperoni do.
- 1 gekochtes Ei do.
- 1-2 Knoblauchzehen gepresst
- 1 El.Peterli fein gehackt
- 1 El.Schnittlauch fein geschnitten
- 2-3 Tropfen Tabasco
- 3-4 Tropfen Worcestersauce
- Salz

GARNITUR:

- 4-6 Scheiben getoastetes Weissbrot
- 2-3 kleine Tomaten in Scheiben
- 120 gr.gerüsteter Nüsslisalat
- 2-3 Stangen weissen Chicoree

SALATSAUCE:

- 3-4 El.Olivenöl
- 2-3 El.Rotweinessig
- 1-2 Teel.Senf
- 1-2 Schalotten fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1 Bund Basilikum fein geschnitten
- 1 Bund Peterli gehackt
- Salz Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Die Avocados schälen, halbieren Kern enrtfernen und fein hacken. Mit Oel und wenig Zitronensaft beträufeln, würzen und mit Aceto abschmecken. Die übrigen Zutaten vorsichtig unter das Tartar mischen, nochmals mit Tabasco, Wuster Salz und Pfeffer abschmecken und häufchenweise auf die Brotscheiben plazieren. Auf einen Teller geben und mit den Salaten hübsch ausgarnieren. Diese mit folgender Salatsauce beträufeln und sofort servieren. Für die Sauce das Oel mit dem Essig und Senf gut verrühren, Schalotten und Knoblauch begeben, mit den Gewürzen rassig abschmecken und mit den Kräutern vermischen.