Avocado-Creme mit Himbeer-Soße

Für zwei Personen

Für die Avocadocreme:

1 Avocado	1 Limette	70 g Sahne
1 EL Agavendicksaft	1/4 TL gemahlene Vanille	

Für die Himbeersauce:

250 g Himbeeren	2 EL Puderzucker

Für die Garnitur:

1 Stiel Zitronenmelisse	2 Vanilleschote

Für die Himbeeren diese verlesen, 10 Beeren ganz lassen und beiseite legen. Den Rest pürieren, durch ein Haarsieb streichen und den Puderzucker unterrühren.
Für die Avocadocreme Limette auspressen. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Avocado mit einem Esslöffel Limettensaft pürieren. Agavendicksaft und Vanille untermischen. Sahne steif schlagen und unter das Avocadopüree mischen.
Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und ein paar Blätter von den Stielen zupfen.
Avocadocreme mit Himbeersauce in Dessertgläsern anrichten mit den übrigen Himbeeren versehen, mit den Blättern der Zitronenmelisse und jeweils einer Vanilleschote dekorieren und servieren.

Gabriele Wels am 14. Juni 2016