

Avocado mit Erbsenstampf und geschäumter Buttermilch

Für zwei Personen

Für die Avocado:

1 Avocado	1 Ei	50 g Mehl
100 g Panko	Cayennepfeffer	Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Erbsenstampf:

130 g TK-Erbsen	1 Limette, Abrieb	50 g Butter
1 EL Nanaminze	Cayennepfeffer	Salz

Für den Buttermilchschaum:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	75 ml Buttermilch	40 g Crème fraîche
0,7 g Lecithin, 0,6 Cayennepfeffer	1 TL Olivenöl	
Salz		

Für die Garnitur:

1 EL Nanaminze

Für die Avocado:

Die Avocado halbieren, schälen und vom Kern befreien. Das Fruchtfleisch mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße aufstellen. Dann die Avocados erst im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und abschließend im Panko panieren.

Das Öl auf 180°C erhitzen und die Avocados darin in etwa 3 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, etwas salzen und in Spalten schneiden.

Für den Erbsenstampf:

Butter in einen Topf geben und eine braune Butter herstellen. Erbsen in einen Mixer geben. Limettenabrieb hinzufügen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die noch warme braune Butter dazugeben und alles mixen. Die Erbsen sollen nur etwas zerkleinert werden und nicht komplett fein sein. Erbsenstampf in einen Topf geben und warm rühren; nochmals mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Mit der Nanaminze würzen.

Für den Buttermilchschaum:

Alle Zutaten für den Buttermilchschaum in einen Topf geben, mit einem Stabmixer aufschäumen und leicht erwärmen. Der Buttermilchschaum darf nur zimmerwarm sein, wird er stärker erhitzt, flockt die Buttermilch aus.

Für die Garnitur:

Gericht mit Minze garnieren.

Gregor Wagner am 24. Juli 2024