

Avocado-Tomaten-Flusskrebs-Türmchen

Für zwei Personen

150 g Flusskrebse	2 Scheiben Serranoschinken	2 Scheiben Ciabatta
1 Scheibe Pumpernickel	1 Zucchini	6 Cherrytomaten
1 Frühlingszwiebel	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Avocado	1 Zitrone
1 Pk. Brunnenkresse	100 g weiche Ziegenkäserolle	4 EL Crème-fraîche
1 TL Basilikumöl	1 EL weißer Balsamicoessig	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Flusskrebse waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen. Die Avocado waschen, schälen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke auch mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Avocado mit einer Gabel oder mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Chilischote waschen, ganz fein schneiden und zu der Avocado geben. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Crème Fraîche, Salz, Pfeffer, etwas vom Knoblauch und Zitronenabrieb hinzufügen. Die Tomaten waschen und mit den Schalotten ganz fein schneiden und in eine Schüssel geben. Den weißen Balsamicoessig und das Basilikumöl hinzufügen. Die halbe Ziegenkäserolle schneiden und jeweils mit dem Serranoschinken umwickeln. Die Zucchini waschen, längs in feine Scheiben schneiden und ebenfalls um den Ziegenkäse wickeln. Anschließend die Frühlingszwiebel waschen und zwei feine lange Streifen ausschneiden. Den Ziegenkäse mit den feinen Streifen festbinden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze den Ziegenkäse kurz anbraten. Den Pumpernickel in kleine Ringe schneiden. Die dünnen Scheiben Ciabatta in der Pfanne kurz anbraten. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dessertring mit einer ein bis zwei Zentimeter dicken Schicht aus Tomaten füllen. Anschließend kommt der Pumpernickel darauf. Eine weitere Schicht bildet die Avocado-creme. Obendrauf kommen die Flusskrebse. Die Brunnenkresse waschen und fein zupfen. Das fertige Türmchen auf einem Teller anrichten, mit der Kresse garnieren und servieren.

Nathalie Rubars am 10. Mai 2013