

Avocado-Spalten, Bitter-Salate mit Zitronen-Dressing

Für zwei Personen

Für die gegrillte Avocado:

100 g Macadamianüsse, ungesalzen 2 reife Avocados (Hass) 60 g Ziegenkäserolle
3 EL Olivenöl

Für das Salatdressing:

1 EL Koriandersaat 2 EL Honig 6 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft 1 TL Chiliflocken $\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian
Salz Kreuzkümmel Zitronenabrieb

Für die Bittersalate:

1 Friséesalat 1 Radicchio 50 g Schwarze Oliven
Eingelegte Salzzitronen Kandierte Zitronenschalen

Für die Blätterteigstangen:

1 Rolle Blätterteig 3 EL Mohnsamen 3 EL Sesamsamen
1 EL Milch 1 Ei Meersalz

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Koriandersaat im Mörser fein zerstoßen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit dem Sparschäler drei circa 1 Zentimeter breite Zitronenzesten abschälen. Anschließend Honig, Olivenöl, Zitronensaft, Chiliflocken, Salz, Koriander, Zitronenabrieb sowie den Thymian in ein Glas mit Schraubverschluss geben. Das Glas verschließen, kräftig schütteln und im heißen Wasserbad etwa zehn Minuten erwärmen. Vor dem Anrichten die breiten Zitronenzesten entfernen. Ein Ei trennen. Den Blätterteig in zwölf gleichgroße Teile schneiden. Das Eigelb mit Milch verquirlen und ein wenig davon auf den Blätterteig geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Mohn- und Sesamsamen abwechselnd aber gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und zu Stangen zusammenrollen. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen und dem Meersalz würzen. Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für acht bis zwölf Minuten im Backofen backen.

Die Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Den Friséesalat in mundgerechte Stücke zupfen und die Radicchioblätter in Streifen schneiden.

Die Macadamianüsse mahlen und auf einem Teller verteilen. Die Avocados längs halbieren, den Stein entfernen und, wenn möglich schälen. Den Ziegenkäse in die Kernmulde füllen und mit einem Messer glatt streichen. Die Avocadohälften nochmals vorsichtig halbieren. Die Avocadoviertel mit der Schnittfläche in die gemahlene Macadamianüsse drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Avocadoviertel kurz auf der panierten Seite braten.

Die gegrillten Avocadospalten mit Bittersalaten, lauwarmem Zitronendressing und Mohn-Sesamstange auf dem Tellern anrichten und nach Belieben mit den kandierten Zitronenschalen und Salzzitronen sowie den schwarzen Oliven verfeinern, dekorieren und servieren.

Tobias Hinkel am 18. August 2015