

Mariniertes Gemüse auf Avocado

mit Wiesenkräutersalat



Zutaten für 2 Portion(en)

- 20 g Paprika gelb
- 20 g Paprika rot
- 20 g Zucchini
- 4 g Tomaten getrocknet
- 0,5 Stk Avocado
- 0,5 Stk Zitronen
- 6 cl Olivenöl
- 0,05 Bnd Basilikum frisch
- 0,5 g Salz
- 0,1 g Pfeffer schwarz ganz
- 8 g WILDKRÄUTERSALAT
- 4 cl Fruchtessig (Preiselbeer, Holunder, Mango,...)
- 6 cl Walnussöl
- 20 g Kirschtomaten

Mariniertes Gemüse auf Avocado

ARBEITSABLAUF

Küchenanforderung präsentieren – Gast fragen ob säuerlich, pikant, mild - Salz, Pfeffer, Zitrone in der Glasschüssel mit Vorleger verrühren – unter ständigen Rühren das Olivenöl langsam eingießen und zu einer Marinade verrühren- Anschließend die geschnittenen Gemüse (Salpikon) zugeben und mit der Marinade gut vermengen. – Gast verkosten lassen – Die Avocado mit dem marinierten Gemüse füllen, auf einem kalten Fleischteller anrichten mit Blattsalaten und Kirschtomaten garnieren, Salat marinieren und dem Gast servieren.

- Kein Gewürz sollte vorschmecken!
- Sauberkeit
- Passende Getränke: (fruchtigen halb-trockene Riesling, trockener Traminer, trockener Muskateller)