

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Avocadosalat mit Krevetten



mehr Kochtipps:
erf-medien.ch/kochstipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Avocado in 1 cm grosse Würfel schneiden und mit der Hälfte des Zitronensafts marinieren
2. Krevetten mit restlichem Zitronensaft marinieren
3. Kopfsalatblätter waschen und trockenschleudern
4. Pfefferminze waschen, zupfen und trockentupfen
5. Die Hälfte der Pfefferminzblätter in Streifen schneiden, einige dekorative Blätter für die Garnitur beiseitelegen
6. Saucenzutaten miteinander verrühren
7. Avocadowürfel, Krevetten und Pfefferminzstreifen vorsichtig mit Sauce vermengen und abschmecken
8. Kopfsalatblätter auf Teller auslegen
9. Avocadosalat auf Salatblättern anrichten
10. Mit Grapefruitfilets und Pfefferminzblättern ausgarnieren

Zutaten

280 g	Avocado, Fruchtfleisch
100 g	Krevetten, gekocht, geschält, in Lake
40 g	Grapefruitfilets
6 g	Zitronensaft, frisch
40 g	Kopfsalatblätter, gerüstet
35 g	Himbeeressig
25 g	Traubenkernöl
1 Prise	Salz
2 g	Pfefferminze, frisch