

Apfel-Avocado-Vorspeise



Eine sehr erfrischende Vorspeise von Lydie Philippy aus Düdelingen.

Fotos: Guy Wolff

Den Pomelo schälen, filetieren und in Stücke schneiden. Die Zitrone waschen und auspressen. Die Äpfel waschen, entkernen, 12 hauchdünne Scheiben abschneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und von dem Fruchtfleisch Kugeln ausstechen, diese ebenfalls sofort mit Zitronensaft beträufeln, abdecken und mit den Äpfeln kühl stellen.

Die frische Minze und den Koriander feucht abwischen und in feine Streifen schneiden.

Die Fenchelknolle waschen, putzen, den Strunk heraus schneiden und in sehr kleine Würfel schneiden.

Die Fenchelwürfel mit dem Walnuss- und dem Trüffelöl vermischen. Den Balsamico- und Himbeeressig zufügen. Mit Kräutersalz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Kardamom-, Chili-, und Korianderpulver abschmecken.

In einer Schüssel die Pomelostückchen, die Avocado kugeln, die Minze und Korianderstreifen vermischen. Die Fenchelwürfel hinzugeben.

Auf jeden Teller je eine Apfelscheibe legen, darauf je 3 Pomelostückchen und drei Avocadokugeln anrich-

ten. Diesen Vorgang wiederholen und mit einer Apfelscheibe, einer Avocadokugel und etwas Fenchel- oder Koriandergrün abschließen. Eventuell noch mit der restlichen Vinaigrette beträufeln. Sofort servieren.

Zutaten für vier Personen

1 Pomelo	1 EL weißer
1 Zitrone	Balsamico-Essig
2-3 große Äpfel	1 TL Himbeeressig
4 Avocados	Kräutersalz
1 Bund frische Minze	frisch gemahlener
1 Bund frischer	schwarzer Pfeffer
Koriander	Kardamompulver
1 kleine Fenchelknolle	Chilipulver
2 EL Walnussöl	Korianderpulver
1 TL Trüffelöl	

Weintipp

Hierzu passt ein schmantiger Pinot blanc vorzüglich, 2007 ist eine gute Wahl. Oder warum nicht einer aus einem „älteren“ Luxemburger Jahrgang wie 2004 und 2005? Wer noch einen gut gelagerten 2002-er im Keller hat, sollte ihn jetzt für diesen „accord met/vin“ entkorken!