



Dessert: Alexander Herrmann

Süße Avocado-Creme mit Schokostreuseln, Joghurtsorbet und marinierten Himbeeren

Zutaten für vier Personen

Für das Joghurtsorbet:

1 Schote Tahiti-Vanille
400 g Joghurt
1-2 Zitronen
1 EL Vanillezucker
Puderzucker

Die Tahiti-Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Für das Joghurtsorbet den Joghurt mit Zitronensaft, Vanillezucker, einem Drittel des Vanillemarks und ggf. etwas Puderzucker verrühren. Die Masse in die Eismaschine geben und sämig frieren.

Für die Schokostreusel:

80 g Mehl
20 g Stärke
20 g Kakao
50 g Haselnüsse, gemahlen,
geröstet
80 g brauner Zucker
80 g flüssige Butter
Salz

Für die Schokostreusel Mehl, Stärke, Kakao, gemahlene Haselnüsse, Salz, braunen Zucker und flüssige Butter miteinander zu einem bröseligen Streuselteig verkneten. Den Teig flach auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 12-15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und ggf. nochmals etwas zerbröseln.

Für die Avocado-Creme:

1 reife Avocado
10 EL Puderzucker
1 Zitrone
Vanillezucker
Ca. 1 EL Crème fraîche

Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herausheben und in einen Mixer geben.

Mit Puderzucker, Zitronensaft, Crème fraîche etwas Vanillezucker und einem Drittel des Vanillemarks cremig mixen, in eine Glasschüssel umfüllen, glatrühren, nochmals abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen.

Für die marinierten Himbeeren:

50 ml mildes Olivenöl

1 Schale frische Himbeeren
2-3 EL Puderzucker
1 cl Himbeerschnaps

1 Prise Salz
3 Zweige Estragon
3 Zweige Basilikum
3 Zweig Minze
Etwas Zitronensaft

Die Vanilleschote klein schneiden, mit dem restlichen Vanillemark und etwas Olivenöl in einen kleinen Topf geben, leicht erwärmen und somit ein aromatisches Vanilleöl herstellen.

Die Himbeeren mit etwas Puderzucker und Himbeerschnaps marinieren und beiseite stellen.

Estragon-, Basilikum- und Minzblättchen von den Zweigen abzupfen und mit etwas Zitronensaft und Puderzucker kurz vor dem Anrichten marinieren.

Zum Anrichten einen Teller auf einen Plattenspieler stellen (ggf. einen kleinen Pappkarton unterlegen).

Den Teller bei normaler Abspielgeschwindigkeit drehen lassen und mit Hilfe des Spritzbeutels die Avocado-Creme auftragen.

(Sollte man keinen Plattenspieler zur Verfügung haben, die Avocado-



Creme mit einem Löffel auf den Teller geben und ausstreichen.)

Nun das Vanille-Olivenöl zwischen die Avocado träufeln, Schokostreusel in die Mitte (oder als mehrere kleine Häufchen) bröseln, mit den marinierten Himbeeren belegen, eine Nocke Joghurtsorbet abstechen und in die Mitte des Tellers geben und mit den marinierten Kräuterblättchen ausgarnieren.