

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### AVOCADO ESPUMA MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

#### Zutaten:

1 Stück	Avocado essreif, extra fein püriert
1 Stück	Zitrone- oder Limette, Saft
1 Stück	Orange, Saft
3 dl	Sahne / Vollrahm
50 g	Puderzucker

#### Zutaten:

1 Schale	Erdbeeren, geviertelt
1-2 EL	Zucker (oder je nach gewünschte Süsse)
etwas	Orangensaft oder Zitronensaft
einige	Lavendelblüten oder Rosmarinnadeln fein gehackt

#### ZUBEREITUNG:

Die Avocado mit dem Stabmixer pürieren. Die Avocado mit dem Puderzucker, Orangen- und Limettensaft vermischen. Den flüssigen Rahm beigeben und in den Kisag Bläser abfüllen. 1-2 Sahnekapsel verwenden – je nach gewünschte Dicke des Espumas.

Die Erdbeeren mit etwas Orangensaft vermischen und in schöne Sektgläser geben. Mit dem Avocado-Espuma anrichten. Mit den frischen Lavendelblüten oder fein gehackten Rosmarinnadeln bestreuen. En guete☺. Auch dieses Dessert ist sehr schnell zubereitet – oder auch vorbereitet! Bitte nicht mehr als am Vorabend zuvor zubereiten aufgrund der Avocado. En guete☺.