

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Tapioka & Gurke mit Avocado

Zutaten

(4 Personen)

Für den Gurkensud

- 500 ml Gurkensaft
- 3 EL Honig
- 12 g Salz
- 2 EL Weißweinessig
- 0,02 g Xantan zum Binden

Für die Avocadocreme

- 1 Stück Avocado
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- Cayenne-Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für die Tapiokaperlen

- 100 g Tapioka
- 2 Stück Kaffir-Limettenblätter
- Salz
- Forellenkaviar

Zum Garnieren

- Verschiedene Gartenkräuter und Blüten der Saison
- 1 Stück Mini-Gurke
- 2 Stück Radieschen

Zubereitung

Gurkensud:

Gurken waschen und entsaften, mit restlichen Zutaten gut abschmecken.

Avocadocreme:

Avocado schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten gut abschmecken.

Tapiokaperlen:

4,5 min in kochendem Salzwasser mit Limettenblättern kochen, anschließend in ein Sieb geben und auskühlen lassen. Anschließend mit dem Gurkensud marinieren, den Forellenkaviar begeben und etwas durchmischen.

Tapiokaperlen mit Forellenkaviar in einer Schüssel platzieren, mit Gurkensud beträufeln, Avocadocreme draufgeben und mit klein geschnittener Mini-Gurke, Radieschen und etwaigen Gartenkräutern verzieren.