



### *Avocado-Zucchini-Kaltschale*

2 Avocados | 1 mittelgroße Zucchini  
1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe  
Olivenöl | 1 Bund Korianderkraut  
1 Limette | Salz | Pfeffer aus der  
Mühle | grüne Tabascosauce  
500 g Buttermilch oder Naturjoghurt  
4 Veilchen-Blüten

Die Avocados halbieren und entkernen. Von der Schale befreien und klein schneiden. In eine Schüssel geben. Zucchini waschen, Schalotte und Knoblauch schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Abkühlen lassen und anschließend zu den Avocados geben. Den Koriander waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Zusammen mit dem Saft der Limette in die Schüssel zu den anderen Zutaten geben. Alles mit dem Zauberstab gründlich mixen. Mit Salz, Pfeffer und grüner Tabascosauce abschmecken. Die Buttermilch oder den Joghurt dazugeben und alles nochmals gut mixen. 15 Minuten kalt stellen und ziehen lassen. In Gläser füllen und mit je einer Veilchen-Blüte garnieren.

### *Crevetten-Bruschetta*

10 frische Crevetten | 4 bis 5 getrocknete Tomaten | 2 Basilikumstiele  
Olivenöl | 1 Knoblauchzehe  
Salz | Pfeffer | 1 Chiabatta-Brot  
Olivenöl | 20 g Oona-Kaviar

Die Crevetten waschen, auslösen und klein schneiden. Getrocknete Tomaten, Basilikumblätter und Knoblauch klein schneiden. Mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Chiabatta-Brot in fingerdicke Scheiben schneiden und in der Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten. Die Crevetten auf die Brotscheiben verteilen und mit ein paar Basilikumblättern garnieren. Mit je einer kleinen Nocke Kaviar fertigstellen. Zur Kaltschale reichen.

## *Crevetten-Bruschetta*



## *Avocado-Zucchini-Kaltschale*



«Sechuan Buttons» haben eine betäubende, elektrisierende und prickelnde Wirkung. Die winzigen Blütenteile prickeln auf der Zunge, es entwickelt sich der Geschmack im Gaumen, bevor ein taubes Gefühl in den Wangen aufkommt. Appetitanregend und neutralisierend. Sehr gut geeignet zur Neutralisation zwischen zwei Gängen z.B. gemischt mit Zucker als Rand auf einem Getränkglas, oder zur Abmilderung sehr scharfer Gerichte.