

# Avocadokugeln mit Flusskrebse



## Zutaten für 4 Schälchen:

1-2 reife Avocados

1 Zitrone

4-8 gekochte und ausgelöste Flusskrebse

## Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

1/2 TL Senf

1 EL Estragonessig,  
ersatzweise Weißweinessig

3 EL neutrales Öl

1. Avocados schälen. Pro Person je drei Avocadokugeln ausstechen und in ein kleines Glasschälchen geben. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. 1-2 ausgelöste Flusskrebse darauf setzen.

2. Aus den angegebenen Zutaten eine Vinaigrette zubereiten, mit einem Milchaufschäumer oder mit einem Schneebesen mixen.

3. Flusskrebse und Avocadokugeln mit der Sauce beträufeln.

## Hinweise:

Wenn man keinen geeigneten Kugelausstecher zur Hand hat: einfach Avocado in kleine Stückchen schneiden.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Amuse-Gueule, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023