

Crevetten in Avocado-Mousse

Vorspeise (für 4 Personen)

Zutaten:

- 3 reife Avocados
- wenig Sauerrahm
- 250g schöne Cocktail-Crevetten
- Salz (Fleur de sel)
- Pfeffer
- Zitronensaft
- etwas frischer Dill

Vorbereitung:

- Die Avocados halbieren, entsteinen und schälen.
- Die Crevetten auftauen bzw. waschen und gut abtropfen.
- 3...4 Crevetten pro Person beiseite legen zur späteren Dekoration.

Zubereitung:

- Die Avocados in einer grossen Schale mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken.
- 6 Teelöffel Sauerrahm, Salz, Pfeffer und einige Spritzer Zitronensaft untermischen. Danach die Crevetten.
- Die Mousse mit einem Löffel in Schälchen oder breite Gläser abfüllen (oder z.B. wie auf dem Bild in Teetassen).
- Oben drauf mit Crevetten und etwas frischem Dill dekorieren.

Tipp:

- Im Kühlschrank lagern vor dem Servieren.

