

Avocadotatar

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [13.02.2013](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

- 4 Avocados
- Saft von 2 Zitronen
- 4 Esslöffel Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Korianderpulver
- 1 Stange Lauch
- 2 Tomaten
- 1 Peperoni (rot)
- 2 hart gekochte Eier
- 2 Bund Schnittlauch
- 2 Bund Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Senf
- etwas Tabasco oder Cayennepfeffer
- 1 TL Worcestershiresauce

Zubereitung:

- 1 Die Avocados halbieren, den Stein entfernen, die Früchte schälen und in kleine Würfelchen schneiden (kein Mus machen!)
- 2 Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Korianderpulver miteinander verrühren. Das Avocadofleisch sofort beifügen und sorgfältig mit der Sauce mischen.
- 3 Den Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden, dann diese fein hacken.
- 4 Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren, die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch in kleine Würfelchen schneiden.
- 5 Die Peperoni schälen, halbieren, entkernen, waschen und in kleinste Würfelchen schneiden.
- 6 Die hartgekochten Eier schälen und fein hacken.
- 7 Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Petersilie und den Knoblauch sehr fein hacken.
- 8 Alle vorbereiteten Zutaten sorgfältig mit den Avocados mischen. Das Tatar mit Senf, Tabasco oder Cayennepfeffer, Worcestershiresauce sowie wenn nötig noch Salz und Pfeffer abschmecken.
- 9 Mit Zitronenschnitzen und Schnittlauchstengeln garnieren.

Als Beilage serviert man hausgemachte Brioche, knuspriges Pariserbrot oder Toast