



Bild RDZ

Von Alexander Rufibach, eidg. dipl. Küchenchef, Gasthof «zum Brunnen», Fraubrunnen

Muss Avocado immer Vorspeise sein?

Nein, durchaus nicht, obwohl Avocados mit Crevetten oder Guacamole als Vorspeise gut schmecken: Es gibt eine Avocadomousse, die sich als Dessert gut eignet.

Für zwei Personen kauft man eine reife, weiche Avocado; es schadet nichts, wenn sie bereits leicht braun ist. Das Rezept:

1 Avocado (ohne Kern und Haut)
ein paar Spritzer Zitronensaft
(wegen der Säure, nicht wegen der Farbe)
2 Kugeln Vanilleglace und
 $\frac{1}{2}$ dl Rahm

in der Moulinex mixen. Dann die Mousse in ein hohes, schlankes Glas oder eine Flûte füllen und die Oberfläche mit Mokka- oder Kaffeelikör bedecken. Mit dem Löffel essen, aber nicht rühren oder vermischen!

Die Mousse ist äusserst erfrischend. (ram.)