

Avocadobutter und Tomatensalsa auf geröstetem Brot

888

Typ: Vorspeise

Quelle: Ottolenghi: Simple, S. 26

Bemerkungen: Wie man eine cremige, reichhaltige Avocado noch cremiger und reichhaltiger macht? Mit Butter natürlich! Und die Salsa sorgt dafür, dass es nicht zu viel des Guten wird. Sie tut einfach, was alle guten Salsas tun: Sie bringt Frische und Säure ins Spiel und liefert einen Ausgleich.

Achten Sie darauf dass die Avocado schön reif und die Butter superweich ist, damit sich beides ordentlich mischen lässt. Lassen Sie sich aber nicht verleiten, die Butter zu zerlassen — dann würde alles gerinnen; es reicht, wenn man sie ein paar Stunden bei Zimmertemperatur liegen lässt. Salsa und Avocadobutter können 1 Tag im Voraus zubereitet werden; heben Sie beides getrennt im Kühlschrank auf.

Zutaten Für 2 Personen als üppige oder für 4 Personen als kleine Mahlzeit
2-3 sehr reife Avocados mit Zimmertemperatur, das Fruchtfleisch ausgelöst (etwa 250g)
60 g weiche Butter, in 2cm große Würfel geschnitten
3 Bio-Limetten, 1½ EL Schale abgerieben, dann 1½ EL Saft ausgepresst
10 g Estragonblätter, grob gehackt
10 g Dill, grob gehackt
200 g Kirschtomaten, geviertelt
2 TL Kapern, fein gehackt
2 EL Olivenöl, plus etwas mehr zum Servieren
4 Scheiben Sauerteigbrot (300 g)
1 kleine Knoblauchzehe, geschält und halbiert
¼ TL Kreuzkümmelsamen, geröstet und zerstoßen
Salz und schwarzer Pfeffer

Rezept:

1. Avocado und Butter mit der Hälfte der Limettenschale, der Hälfte des Limettensafts sowie ½ TL Salz im Mixer oder mit dem Pürierstab glatt pürieren. In eine kleine Schüssel umfüllen. Zwei Drittel von beiden Kräutern unterheben. Die Avocadobutter 10 Minuten kalt stellen.
2. Für die Salsa die Tomaten mit den Kapern, der restlichen Limettenschale, dem restlichen Limettensaft, dem Öl und nicht zu wenig Pfeffer mischen. Bis zum Servieren beiseitestellen.
3. Die Brotscheiben rösten. Jeweils auf einer Seite mit der Schnittfläche der Knoblauchzehe einreiben, dann nur kurz abkühlen lassen. Die Scheiben mit der Avocadobutter bestreichen und die Tomatensalsa daraufgeben. Mit dem Kreuzkümmel und den restlichen Kräutern bestreuen. Mit Pfeffer übermahlen, mit Öl beträufeln und servieren.