

Cracker mit Avocadocreme und Forellenkaviar



Zutaten für 12 Stück:

12 Cracker

ca. 60 g Forellenkaviar,
alternativ (oder ergänzend)
Deutscher Kaviar

Avocadocreme:

1 reife Avocado

1 unbehandelte Limette

100 g Mascarpone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Paprikapulver

1. Limette waschen und trocknen. Schale zur Hälfte abreiben, Limette auspressen. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Mit Limettensaft, Limettenabrieb und Mascarpone mit einer Gabel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprikapulver würzen.

2. Avocadocreme mit einer Sterntülle auf die Cracker aufspritzen. Mit einem kleinen Löffel eine kleine Vertiefung anbringen und mit ein wenig Forellenkaviar oder Deutschem Kaviar garnieren.

Hinweise:

Die Rezeptanregung stammt von Patrick B. Das Foto zeigt eine Realisierung durch ihn Mai 2019.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, zum Aperitif, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023