



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Avocado-Shake mit rote-Pfeffer und Sechuan Cress Granite

| Für 4 Personen



Zutaten

Rote-Pfeffer und Sechuan Cress Granite

- 1 rote Peperoni
- Saft von 1 Limette
- Saft von 1 Zitrone
- 100 g Zucker
- 325 ml Wasser
- 2 Schälchen Sechuan Cress

Ananas Salsa

- 2 Avocados
- Saft von 2 Limetten
- 200 ml Milch
- 200 ml Kokosmilch
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Schneiden Sie die Peperoni in der Länge durch, entkernen sie diese und schneiden Sie die Peperoni in dünne Halbringe.

Bringen Sie Wasser und Zucker, Pfeffer, Limette und Zitrone Saft und kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Lassen Sie alles abkühlen und rühren in der Sechuan Cress durch.

Gießen Sie die Zusammensetzung in einem Behälter und stellen diese in den Gefrierschrank. Rühren Sie gelegentlich mit einem Schneebesen, bis die Zusammensetzung komplett zugefroren ist.

Machen Sie die Avocados sauber. Pürieren Sie das Fruchtfleisch mit Limettensaft, Kokosmilch und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gießen Sie den Shake in Gläser und mit rotem Pfeffer Sechuan Kresse Granite anrichten.