

## Horst Lichter | Avocado-Birnen-Carpaccio

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Avocados
- 2 Birnen
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 EL Weißwein-Essig
- 1/2 TL mittelscharfer Senf
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Walnussöl
- einige Spritzer Zitronensaft
- 1 EL Pinienkerne
- 20 g Parmesan am Stück
- 2 TL dunkle Balsamico-Creme
- 8 essbare Blüten, z.B. Kapuzinerkresse
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Essig, Senf, 4 EL Wasser, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Nach und nach beide Ölsorten dazugeben und mit dem Schneebesen unterschlagen. Zwiebelwürfel zufügen und die Vinaigrette mit Zitronensaft abschmecken.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfann ohne Fett goldbraun rösten.

Avocados schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Avocado- und Birnenhälften jeweils in ca. 1/2 cm dicke Spalten schneiden und fächerartig auf Tellern anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln. Parmesan fein darüberhobeln. Mit Pinienkernen bestreuen und der Balsamico-Creme beträufeln. Zum Schluß mit den essbaren Blüten garnieren.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 15.09.2007*

*Prominente Gäste: Margarethe Schreinemakers & Walter Plathe*