

Die Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben.

Mit der Gabel zu einer cremigen Masse verarbeiten. Limettensaft, Schalotten, Olivenöl und Chili unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Wer keine Chili mag kann für die Optik und natürlich auch den Geschmack eine klein würfelig geschnittene Tomate oder roten Paprika unterheben.



GUACAMOLE

Zutaten für 2-3 Personen

3 reife Avocados
Saft von 2 Limetten
1 Schalotte, fein gehackt
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 kleine rote Chili

Den Eidotter mit dem Senf gut verrühren, mit Olivenöl und Sonnenblumenöl (langsam!) zu einer Mayonnaise aufschlagen. Mit einem Spritzer Estragonessig, kleingehacktem Estragon, Salz und Pfeffer verrühren. Fertig!

Ich verwende beim Öl die Hälfte Sonnenblumen- und die Hälfte Olivenöl, da mir die Mayonnaise nur mit Olivenöl zu Geschmacksintensiv ist.

Wenn Sie keinen Estragonessig haben, kochen sie etwas „normalen“ Essig mit Zwiebel und Estragon auf und lassen ihn abkühlen. Abseihen nicht vergessen.



ESTRAGON MAYONNAISE

Zutaten

1 Eidotter
1 Teelöffel scharfer Senf
Sonnenblumenöl und
Olivenöl
Estragonessig
Estragon frisch
Salz, Pfeffer