

Tartar von Gurken, Oliven und Avocado mit Raitasauce

[Foren-Übersicht](#) » [Küche](#) » [Koch-Rezepte](#) » [Vorspeisen & Dessert's](#) » [Vorspeisen](#) » [Tartar von Gurken, Raitasauce](#)

Nachricht

□ Verfasst: 06.08.2003 - 09:17 •



Titel: Tartar von Gurken, Oliven und Avocado mit Raitasauce

===== REZKONV-Rezept - RezkonvSuite v0.96c

Titel: Tartar von Gurken, Oliven und Avocado mit Raitasauce

Kategorien: Vorspeise, Gurke, Olive, Joghurt

Menge: 4 Personen

1 Salatgurke

Je 1 EL fein gewürfelte schwarze und grüne Oliven

1 Reife Avocado, fein gewürfelt

2 Essl. Olivenöl

1 Zitrone; den Saft

Salz und Pfeffer

===== FÜR DIE SAUCE =====

3 klein. Becher griechischer Joghurt

Je 1 EL Dill, Minze, Estragon und Schnittlauch,

-- fein geschnitten

===== QUELLE =====

Klein und fein

AT Verlag, Aarau 2003

ISBN 3-85502-913-X

-- Erfasst *RK* 06.08.03 von

-- mamje

Für die Raitasauce: einige Stunden vor dem Servieren die fein geschnittenen Kräuter mit dem Joghurt verrühren und kühl stellen.

Die Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit den Oliven- und Avocadowürfeln vermischen. Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette rühren. Das Gemüse-Tartar mit einem Esslöffel Vinaigrette beträufeln und kühl stellen.

Kurz vor dem Anrichten die restliche Vinaigrette in die Raitasauce rühren. Mit Hilfe einer Ringform oder eines Ausstechers von etwa zehn Zentimeter Durchmesser das Gemüse-Tartar in die Mitte der Teller setzen und mit der Raitasauce umgießen.

=====

grüssle

mamje :-)



[Foren-Übersicht](#) » [Küche](#) » [Koch-Rezepte](#) » [Vorspeisen & Dessert's](#) » [Vorspeisen](#) » [Tartar von Gurken, Raitasauce](#)

Dieses Thema speichern