

## 70 – Avocado-Törtchen mit Korallen-Hippe

### Hintergrund zum Rezept

Mein Schwager Roland hat mir bei einem Besuch gezeigt, wie man die Korallen-Hippe herstellt. Optisch sehr beeindruckend und geschmacklich in vielen Varianten herstellbar. Beispielsweise mit Zimt für Süßspeisen oder Kurkuma und Kumin für einen würzigeren Geschmack. Die Korallen-Chips schmecken zu Suppen als auch zu Haupt- und süßen Nachspeisen. Man muss schon etwas üben, damit die Hippen auch gelingen 😊

### Zutaten für 4 Personen

- 20 - 30 ml Wasser also ca. 1 – 1 ½ Schnapsgläser
- 20 - 30 ml neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl, also ca. 1 – 1 ½ Schnapsgläser
- 10-13 g Weizenmehl
- Gemahlene Gewürze (z.B. Kurkuma, Kumin, Koriander, Zimt...) farbige Lebensmittel (z.B. Rote Beete-Saft)

### Zubereitung

Kurkuma ergibt gelbliche Hippen, Rote Bete-Saft rote, Lebensmittelfarbe entsprechend die Farbe, die man wählt. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt, die Zugabe muss aber in feiner Pulverform oder flüssig erfolgen.



Die Zutaten in einem Becher am besten mit einem Mixer vermengen, bis keine Klümpchen mehr enthalten sind.

Eine kleine **beschichtete** Pfanne ohne Fett oder Öl hoch erhitzen und eine kleine Menge (ca. 1 großer EL) der Flüssigkeit in die Mitte geben. Danach sofort die Hitze herunternehmen. Achtung: Das Ganze spritzt ziemlich stark, hauptsächlich wegen des enthaltenen Wasser, also entweder ein Spritzgitter über die Pfanne oder Küchenpapier um die Pfanne herum legen.

Die Hippen so lange braten lassen, bis kein Wasser mehr verdampft und die "Korallenmuster" schön ausgebildet sind. Das überschüssige Öl ausleeren. Es kann zum Backen weiterverwendet werden. Die Korallen-Chips vorsichtig lösen, auf Küchenpapier entfetten und auskühlen lassen.

*Foto: Avocado-Törtchen mit Korallen-Hippe -verfeinert mit Kurkuma und Kumin*



Sehr gut als „Grüß aus der Küche“ oder als Vorspeise geeignet: Avocado-Törtchen mit Shrimps. Für 4 Personen:

- 2 reife (!) Avocados
- 1 klein gehackte rote Chilischote
- etwas Petersilie oder andere Kräuter
- 3-4 (+1) EL Limettensaft
- 12 Shrimps (roh, ggf. auch gekocht)
- Basilikum zum Garnieren
- Salz und Pfeffer



Fruchtfleisch der Avocados, den Limettensaft, die gehackten Kräuter und die gehackte Chilischote in eine Schüssel geben. Das Ganze mit einer Gabel gut zerdrücken, so dass alles schön cremig ist und keine festen Bestandteile mehr vorhanden sind. Bis auf vier Shrimps, die später als Deko verwendet werden, alle andern in ca. 1 cm große Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl und 1 EL Limettensaft kurz anbraten. Die Shrimpstücke unter die Avocadopaste mischen



und mit einem geeigneten Förmchen formen. Mit den Hippen und ggf. Basilikum dekorieren und servieren.

K.M. - Stand: 15.1.2024