Avocado-Fächer mit gebratenen Scampi

Zutaten:
18 Scampi
3 reife Avocado
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Petersilie
etwas Zitronensaft
etwas Olivenöl
etwas Salat
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Die Avocados schälen und der Länge nach halbieren. Den Kern entnehmen und von der breiten Seite aus bis ca. 2 cm vom schmalen Ende in 5mm Abstand einschneiden. Mit Zitrone beträufeln, dass die Avocados nicht anlaufen. Die Scampi schälen, der Länge nach halbieren und den Darm entfernen. Den Knoblauch schälen, halbieren und in feine Scheibchen schneiden. In einer Pfanne einen Schuss Olivenöl erhitzen, den Knoblauch und die Scampi kurz und scharf anbraten, vom Herd nehmen, mit einem Spritzer Zitronensaft, der gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Je eine Avocadohälfte auf einen Teller setzen und die eingeschnittene Seite leicht auseinanderdrücken, so dass ein Fächer entsteht. Die Scampi verteilen und mit etwas Salat dekorieren.

Tipp: Eine erlesene Vorspeise.