Rote Bete- Taler im Kokosmantel mit Paprika-Vinaigrette an Guacamole

Das brauchst du:

Für die Taler:

- 3 Rote Bete, gekocht, geschält
- 2 Eier
- 250 g Kokosflocken
- 100 g Mehl
- Kokosfett zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Vinaigrette:

- 1 gelbe Paprika, geschält, in Würfel geschnitten
- 2 Eier, hart gekocht
- 1 Zwiebel, geschält, geschnitten
- 2 Essiggurken, in Würfel geschnitten
- etwas Saft von den Essiggurken
- 2 Tomaten, geschält, gewürfelt
- 100 ml Kräuteressig
- 200 ml Olivenöl
- 1 kleiner Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Für die Guacamole:

- 2 vollreife Avocados
- Saft und Abrieb von 1 Limone
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Chili aus der Mühle
- 1 kleiner Bund frischer Koriander, grob geschnitten

So machst du´s richtig:

1.) Schneide die Bete in kleine Scheiben.
2.) Koche die beiden Eier hart.
3.) Schäle die Eier, halbiere sie und nimm das Eigelb heraus. Das Eigelb brauchst du nicht mehr. Du kannst es für die Garnitur aufheben.
4.) Schneide das Eiweiß in kleine Scheiben.
5.) Schneide die Zwiebel, den Schnittlauch, die Tomaten, die Gurken, die Paprika klein.
6.) Gib das alles in eine Schüssel.
7.) Gib Essig, Öl, Salz und Pfeffer in die Schüssel.
8.) Schäle die Avocado und zerdrücke sie in einer weiteren Schüssel.
9.) Gib etwas Limonensaft, Limonenabrieb, Chili, Pfeffer, Olivenöl und Salz zu den Avocado.
10.) Verquirle ein weiteres Ei.
11.) Fülle die Kokosflocken und das Mehl in Teller.
12.) Würze die Bete mit Salz und Pfeffer.
13.) Paniere die Bete zuerst Mehl, dann in dem Ei und dann mit den Kokosflocken.
14.) Backe die Bete in etwas Kokosfett aus.
15.) Garniere alles mit Koriander