Krustentiergellee mit Avokado (Canneloni)

100 g Krustentierfond hell, klar und kräftig

1g Agar Agar

2 Bl Gelatine

Fond mit Agar Agar 2 Minuten köcheln lassen

Und Gelatine darin auflösen

Den Geleefond auf Kunststofftablett gießen 1mm dick

Wen kalt in Rechtecke schneiden und mit Avokadomousse füllen und rollen.