

Fischrezepte

Räucherlachs Mit Avocados

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, Gemüse, Lachs

25 g	Crème Fraîche		Salz, Pfeffer
3	Essl. Sahne	1/2 Bund	Dill
1	Teel. Scharfer Senf	100 g	Räucherlachs
1/2	Zitrone	2	Reife Avocados

Crème Fraîche und Sahne mit dem Senf verrühren. Mit dem Saft der halben Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dill klein schneiden. Den Räucherlachs in Streifen schneiden und die Hälfte der Fischmenge mit dem Dill unter die Creme heben.

Die Avocados halbieren, Kerne entfernen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Achtung: die Streifen müssen am Stielansatz noch zusammenhängen.

Die Avocadohälften auf vier Teller verteilen und fächerförmig auseinanderziehen.

Neben jeden Fächer etwas Dillcreme geben und mit dem restlichen Lachsstreifen garnieren.

Beilage: warmes Knoblauchbaguette, als Getränk eignet sich leichter Weißwein, Sekt oder Prosecco.