

Lachstartar mit Avocado



Zutaten für 4 Personen

- 600 Gramm Lachsfilet
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- Kräuter (Dill, Petersilie)
- 1 Stück Zitrone (Saft)
- 1 EL Öl
- 1 Schuss Tabasco
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Creme

- 3 Stück Avocado
- 2 EL Limettensaft
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Für den Lachstartar mit Avocadocreme zuerst das Tatar zubereiten. Lachs in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln waschen, putzen und fein hacken. Beides gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Öl vermengen. Nun die Kräuter unterrühren, mit Zitronensaft und Tabasco abschmecken. Im Kühlschrank gut durchkühlen

lassen.

Die Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch heraus löffeln - Avocado entkernen und schneiden.

In einer Schüssel mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Öl in kleine Stückchen schneiden. Aus den Avocadostückchen kleine Laibchen formen und auf die Teller setzen.

Aus dem Lachstatar ebenso kleine Laibchen formen und auf die Avocadolaibchen draufsetzen.

Unsere Weinempfehlung: 2020 Brancaia Bianco Rosato Toscana IGT