

Avocado-Lachs-Tatar

Für zwei Personen

200 g Lachs (Sushiqualität)	1 Schalotte	1 reife Avocado
1 Zitrone	1 Beet Kresse	1 EL Zucker
1 EL Weißweinessig	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Die Avocado aufschneiden, entkernen, aushöhlen und in feine Würfel schneiden. Für die Vinaigrette die Zitrone auspressen und mit dem Zucker, dem Weißweinessig und dem Olivenöl verrühren. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schalotte abziehen, klein hacken und zur Vinaigrette hinzugeben. Den Lachs hinzugeben und ziehen lassen. Die Avocadowürfel mit Salz und der Kresse verfeinern. Mit Hilfe eines Anrichterings abwechselnd eine Schicht Lachs und eine Schicht Avocado auf einem Teller anrichten. Anschließend den Ring entfernen und mit Kresse garnieren.

Skander Bahi am 19. April 2013