

# Geflämmter Lachs mit Avocado-Creme

## Für zwei Personen

100 g Lachsfilet	4 EL Rapsöl	2 EL geröstetes Sesamöl
1 TL Fleur de Sel	1 Zitrone	1 reife Avocado
1 EL Frischkäse	1 Beet Erbsenkresse	Salz
Pfeffer		

Schale der Zitrone abreiben und anschließend den Saft auspressen.

Lachsfilet waschen, trockentupfen und in fingerdicke Tranchen schneiden. Anschließend auf ein geöltes Backblech legen und kurz mit dem Bunsenbrenner anrösten. Abschließend mit Sesamöl bepinseln und mit Fleur de Sel sowie etwas Zitronenabrieb würzen.

Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch aushöhlen. Fruchtfleisch mit Frischkäse, Zitronensaft sowie dem restlichen Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer mixen. Abschließend die Masse in einen Gefrierbeutel füllen und in den Kühlschrank legen.

Geflämmten Lachs auf Teller anrichten und mit Avocado-Creme und Erbsenkresse garnieren.

Carina Mayer-Pendl am 17. März 2020