

Süßkartoffel, Avocado-Dip, Lachsfilet, Baguette

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffel:

| | | |
|-------------------------|---------------|------------|
| 2 Süßkartoffeln à 150 g | 3 EL Sriracha | 1 TL Honig |
| 1 EL Balsamicoessig | 2 EL Öl | Salz |

Für den Lachs:

| | | |
|----------------------|----|------|
| 2 Lachsfilet à 150 g | Öl | Salz |
|----------------------|----|------|

Für den Avocado-Gurken-Dip:

| | | |
|------------------|---------|-----------------|
| 1 reife Avocado | 1 Gurke | 1 Limette, Saft |
| 1 TL Wasabipaste | Salz | Pfeffer |

Für das Baguette:

| | |
|------------------------|--------|
| $\frac{1}{2}$ Baguette | Butter |
|------------------------|--------|

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie

Für die Süßkartoffel:

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Süßkartoffel halbieren und ein Rautenmuster auf die Innenseite einschneiden. Sriracha, Honig, Öl und Salz vermischen und die Schnittstelle der Süßkartoffel damit bepinseln. Anschließend die Süßkartoffel für 25 Minuten im Ofen garen.

Für den Lachs:

Lachsfilet waschen und trockentupfen. Lachs von beiden Seiten mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Lachs von beiden Seiten scharf anbraten.

Für den Avocado-Gurken-Dip:

Avocado in ein hohes Behältnis geben. Gurke vierteln. Ein Viertel zu der Avocado geben und ein Viertel in kleine Würfel schneiden. Das Avocado-Gurken-Gemisch salzen und pfeffern und mit 2 EL Limettensaft und Wasabipaste pürieren. Anschließend die Gurkenwürfel hinzugeben.

Für das Baguette:

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter anrösten.

Für die Garnitur:

Petersilie hacken und über das fertige Gericht streuen.

Marina Engelhardt am 22. Oktober 2024