

Lachs auf der Zedernholz-Planke mit Avocado-Salat

Für 2 Personen:

Lachs:

2 EL geröstetes Sesamöl	1 EL Honig	1 TL helle Sesamsamen
1 Msp. Zimtpulver	2 Msp. gemahlene Kurkuma	1 EL frisch gehackte Kräuter
2 Lachsfilets (a 170 g)		

Avocado-Salat:

1 Ei	15 g Cashewkerne	1 reife Avocado
ca. 3 Kirschtomaten	2 EL süße ChilisaUCE	1 TL Zucker
1 EL weißer Balsamico-Essig	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Zunächst den Lachs marinieren. Dafür Sesamöl, Honig, Sesam, Zimt, Kurkuma und Kräuter vermengen.

Den Lachs in eine Auflaufform geben und mit der Marinade bestreichen. 20 Minuten marinieren lassen. Den Grill auf 110C vorheizen. Die Lachsfilets auf gewässerte Zedernholzplanken setzen und im Grill 20 Minuten garen. Das Ei hart kochen, unter fließendem, kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Inzwischen Cashewkerne in einer Pfanne mit Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren. Auf Backpapier abkühlen lassen.

Avocado schälen, entkernen und würfeln. Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den Avocadow ürfeln in eine Schüssel geben. Eier grob hacken, mit den Cashewkernen ebenfalls in die Schüssel geben und locker vermengen.

ChilisaUCE, Balsamico-Essig und Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, über die Avocadomischung geben und locker unterheben. Den Avocadosalat servieren.

Christian Henze am 12. Juni 2020