

Lachs-Torte

Für vier Personen:

Torte:

1 Laib Sauerteig-Kastenbrot	5 Blätter Gelatine	500 g griech. Joghurt
2 Avocados	1/2 Gurke	1/2 Lauch
1 rote Zwiebel	300 g Räucherlachs	1/2 Bund Dill
1 Bio-Zitrone	Salz und Pfeffer	

Dekoration:

1/2 Gurke	2 EL roter Kaviar	1 Bund Dill
-----------	-------------------	-------------

Für die Basis der Lachstorte den Boden des Kastenbrots längs abschneiden und in eine Kastenform legen.

Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Mit 5 EL Joghurt in einem Topf erhitzen und glatt rühren. Vom Herd nehmen, den restlichen Joghurt zugeben, verrühren und die Joghurtmasse beiseite stellen.

Fruchtfleisch der Avocados sowie die halbe, entkernte Gurke würfeln. Lauch und Zwiebel fein hacken, Räucherlachs in schmale Streifen schneiden.

Avocado, Gurke, Lauch, Zwiebel und Räucherlachs behutsam vermengen.

Anschließend alles mit der vorbereiteten Joghurtmasse vermischen.

Dill fein hacken. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Dill, Zitronenabrieb und -saft zur Joghurt-Lachs-Masse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 2 Stunden kaltstellen.

Vorsichtig aus der Form auf eine Servierunterlage stürzen.

Für die Dekoration den Rest der Gurke (nicht entkernen) mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden, diese einrollen und auf der Torte hübsch drapieren. Mit Kaviar und Dill garnieren.

Björn Freitag am 05. Juni 2020