

Gebratene Avocado mit Lachs

Für 2 Personen:

| | | |
|-----------------------|----------------------|--------------------------|
| 2 Avocado | 140 g Lachsfilet | 3-4 Stangen Schnittlauch |
| 3-4 Zweige Petersilie | 3-4 Zweige Koriander | 1 Spur Sojasauce |
| 1 Spur Chilisauc | 1 Paniermehl | 1 Msp. Salz |
| 1 Msp. Pfeffer | | |

Den Lachs in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dazu Petersilie, Schnittlauch und Koriander geben.

Die Gurke in Würfel schneiden und ebenfalls zum Tatar geben. Dann alles mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Spritzer Sojasauce und Chilisauc dazugeben und vermengen.

Das Tatar in das Loch des Kernes einer halben Avocado füllen. Dann die Avocado kurz in Paniermehl drücken und die Avocado in der Pfanne in ein bisschen Öl braten, bis sie knusprig ist.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen

Steffen Henssler am 08. November 2020