

Geflämmter Lachs mit Avocados

Für 2 Personen:

Lachs:

400 g Lachsfilet 4 EL Rapsöl (kaltgepresst) 1 Zitrone

1 EL frischer Meerrettich Meersalz

Avocadopüree:

2 Avocados 1-2 EL Sahnemeerrettich 1 EL Crème-fraîche

1 Limette Meersalz

Bauernbrot:

4 Scheiben Bauernbrot 1 EL Butterschmalz

Lachs:

Das Lachsfilet in gleich große ca. fingerdicke Tranchen schneiden, auf ein geöltes Backblech legen und kurz mit einem Bunsenbrenner abflämmen, sodass sich an der Aussenseite des Fisches Röstaromen entwickeln, der Fisch innen jedoch glasig bleibt.

Auf einem Holzbrett liegt ein großes Stück Lachs, daneben aufgeschnittenes Schwarzbrot, eine aufgeschnittene Avocado und zwei Zitronenviertel sowie einige Kräuter und Salz.

Anschließend mit Rapsöl einpinseln und mit Meersalz, Abrieb einer Zitrone und Meerrettich bestreuen.

Avocadopüree:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale heben. Dies funktioniert besonders einfach, wenn man die Avocadohälften entlang des Randes eines Wasserglases drückt, sodass das Fruchtfleisch ins Glas gleitet und die Schale außen bleibt.

Avocadofleisch mit dem Saft einer halben Limette, dem Sahnemeerrettich und der Creme Fraiche in einer Moulinette cremig aufmixen und mit Salz abschmecken.

Bauernbrot:

Das Bauernbrot von beiden Seiten in einer großen Pfanne mit Butterschmalz hellbraun rösten und anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Zum Anrichten das Avocadopüree auf zwei Tellern verteilen, den geflämmten Lachs dekorativ anlegen und das geröstete Bauernbrot dazu servieren.

Alexander Herrmann am 15. April 2021