

Lachs-Küchlein mit Avocado-Creme

Für 4 Personen

8 Sch Räucherlachs, je 200 g	2 Avocados, reif	150 g Buchweizenmehl
2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt	200 g Schmand
1 Bund Dill	40 g Butter	1 Msp. Backpulver
125 ml Milch	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Eine Avocado schälen, entkernen und mit Schmand, zwei Esslöffeln Zitronensaft und der abgeriebenen Schale pürieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrige Avocado schälen, entkernen, in Spalten schneiden und sofort mit zwei Esslöffel Zitronensaft beträufeln. Aus Mehl, Backpulver, Butter, Milch, 125 Millilitern Wasser sowie den Eiern einen Teig rühren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Nacheinander acht kleine Küchlein formen und in der Pfanne ausbacken. Den Dill klein hacken, die Küchlein damit bestreuen und einmal kurz wenden. Anschließend die Küchlein aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen. Die Küchlein mit je einer Scheibe Lachs belegen und dekorativ die Avocadospalten darauf verteilen. Die Avocadocreme seitlich dazu anrichten und servieren.

Horst Lichter am 13. Februar 2010