

Marinierter Lachs

Für 2 Portionen

300 g Lachsfilet	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 Avocado	1 Stiel Petersilie
1 Limette	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

In Scheiben geschnittene Zwiebeln und Knoblauch mit einem Schuss Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Thymian hinzugeben und auf geringer Hitze weiter anbraten. Nun den Lachswürfeln. Die Avocado von der Schale befreien und gemeinsam mit der Petersilie und den Lachswürfeln in eine Schüssel geben. Die Limette halbieren und den Saft dazugeben. Salz und Pfeffer zur Avocado-Lachs-Mischung hinzugeben und gemeinsam mit den angeschwitzten Zwiebeln und dem Knoblauch vermengen. Zum Schluss etwas Limettenabrieb über das gesamte Gericht geben, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 30. 08. 2012