

# Avocado mit Räucherlachs



## Zutaten für vier Personen:

4 Scheiben Lachs  
(ca. 25-35 g pro Person)  
1 reife Avocado  
3 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Cayenne-Pfeffer  
1 TL Dijon-Senf  
3 EL Olivenöl  
vier Zitronenscheiben  
etwas Dill (optional)

1. Avocado längs halbieren und Kern entfernen. Die Hälften nochmals längs durchschneiden und schälen. Avocadoviertel in Scheiben schneiden und auf je einem großen weißen Teller fächerförmig im Halbkreis anrichten.
2. Vinaigrette aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Dijon-Senf und dem Olivenöl mixen, am besten mit einem Milchaufschäumer, und die Avocadoscheiben damit beträufeln.
3. Lachsscheiben mit einer Zitronenscheibe dekorativ anrichten. Optional Lachs und

Avocado mit fein gehacktem Dill bestreuen.

## Hinweise:

Alternativ zur Vinaigrette kann man auch nur Zitronensaft verwenden. Anstelle Dill kann man optional auch fein geschnittene Basilikumstreifen verwenden.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 08.02.2019