

Lachs - Avocado - Tatar mit Schnittchen

Zutaten:

150 g Lachs, 1 Avocado, 2 EL Frischkäse, 2 EL Granatapfelkerne, Zitronensaft, Dill, Hawaii-Salz, alles schön anrichten...

Zubereitung:

Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Eine Hälfte in kleine Würfel schneiden, die andere Hälfte mit dem Frischkäse und einer Gabel zerdrücken. Dabei mit Zitronensaft beträufeln, damit die Farbe erhalten bleibt. Den Lachs ebenfalls teilen. Eine Hälfte würfeln, die andere in Scheiben lassen. In Srviering Avocadowürfel, Lachswürfel, Avocadocreame und einige Lachs- und Avocadowürfel schichten. Das „Schnittchen“ mit Avocadocreame bestreichen, Lachsscheiben und ein paar Avocadowürfel darauf anrichten und alles mit den Granatapfelkernen, Dill und schwarzen Hawaii-Salz bestreuen.

Guten Appetit!!