

31 – Avocado – Lachs - Kaviar

Hintergrund zum Rezept

Man kann es am Foto schon erkennen: Ein Rezept von meinem Schwager Roland – grandios präsentiert. Als Vorspeise eines Festmenüs gut geeignet. Und dazu: Guter Weißwein!

Zutaten für 4 Personen

- 1 große Avocado
- 1 große Tomate
- 1 gestrichenen TL Chili-Chips (Pul Biber)
- 2 - 3 EL Limonensaft
- 150 g gebeizten oder geräucherten Lachs
- 20 g Lachskaviar
- 2 Handvoll diverser bunter Salatblätter und Kräuter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten (nur Fruchtfleisch) und Avocado klein würfeln (ca. 0,5 cm), salzen, pfeffern, Chili-Chips und Limonen-Saft darunter mischen. Lachs fein würfeln. In eine kleine runde Form geben und leicht anpressen. Gewürfelten Lachs dazu obenauf geben, leicht anpressen. Form abziehen und Lachskaviar auf das „Törtchen“ und den Teller geben. Salatblätter und Kräuter optisch anspruchsvoll drapieren.



Und wer wohl hat das traumhafte Foto geschossen?