

Exotischer Lachstartar

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

100 g Geräucherter Lachs
1 Reife Avocado
1 Frühlingszwiebel
Wasabi
1 Bund Korianderblätter
Zitronensaft
Salz
Cayennepfeffer



Zubereitung:

Den geräucherten Lachs mit einem Messer fein hacken. Die Avocado vom Stein lösen und ebenfalls fein hacken. Die Frühlingszwiebel mit grünem Teil wiederum hacken, den Koriander abermals hacken, aber einige Blätter für Garnitur übriglassen.

Das Gehackte miteinander mischen und mit Gewürzen und Zitronensaft abschmecken. Einige Stunden ziehen lassen.

In Förmchen füllen, und auf Teller stürzen. Mit Korianderblättchen ausgarnieren.