

Gebratener Lachs auf Avocadobett

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 Stk Lachsfilet
1 Avocado
1 Beutel Avocado-Dip- Mischung
1 Tomate1/Senf
Olivenöl
Salz
Pfeffer
4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

Lachs:

½ TL Senf, ½ EL Zitronensaft, 1 EL Olivenöl in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs in ½ EL Olivenöl braten, zum Servieren die Haut entfernen.

Avocado:

1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Avocado-Dip-Mischung zusammen pürieren, 1 Tomate fein, fein würfeln und beimischen. Avocado-Kern in das Pürée legen damit es nicht braun anläuft.

Aus den Toastbrotsccheiben Herzen ausstechen und im Backofen toasten.

Anrichten:

Avocado-Pürée in 4 Gläser verteilen, den warmen Lachs darüber legen, mit den getoasteten Herzen und ½ Cherrytomate oder ähnlichem garnieren.