

Lachs-Avocado-Carpaccio

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

2 reife Avocados
4 EL Zitronensaft
100 g Doppelrahmfrischkäse mit Meerrettich
300 g geräucherter Lachs
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Die Avocados halbieren, den Stein entfernen, die Hälften schälen und würfeln. In einen hohen Becher geben. Zitronensaft, den Frischkäse Salz und Pfeffer beifügen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Masse ca. 30 Minuten kalt stellen.

Ein grosses Stück Klarsichtfolie auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Die Lachsscheiben in 2 Reihen leicht überlappend auf der Folie auslegen. Die Avocadomasse darauf ausstreichen. Die Lachsscheiben mit Hilfe der Folie wie einen Strudel aufrollen, satt in die Folie und min. 2 ½ Stunden ins Gefrierfach legen.