

Lachsstreifen auf Avocadosalat mit Limonen-Ingwerschaum

Zutaten für 4 Personen:

- 350 g Lachsfilet
- 2 reife feste Avocados
- 2 Stck. roten Chicoree
- 1 Limone
- 1 Fleischtomate
- 4 cl Ingwersaft
- 0,1 l Fischesauce
- 50 ml Schlagobers
- Olivenöl und Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung:

Die Avocado schälen und zusammen mit der Tomate würfeln. Beides miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

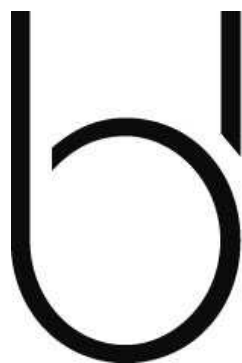
Die Fischesauce zusammen mit dem Limonensaft und dem Ingwersaft, sowie dem Schlagobers langsam einköcheln lassen.

Den Chicoree in Streifen schneiden. Zucker mit etwas Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Chicoree kurz durch die Glasur schwenken.

Das Lachsfilet längs halbieren, dann würzen und von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.

Den glacierten Chicoree auf einem Teller anrichten, darüber die Avocado-Tomaten Mischung geben und dazu die Lachsstreifen. Limonen- Ingwerschaum über die Lachsstreifen träufeln.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!



börserie

WEIN UND SPEISEN
HOCH IM KURS

DIE BÖRSERIE
RESTAURANT | BAR | CAFE
SCHILLERSTR. 70
4020 LINZ