



Pfannegugger-Chuchi

Lachstatar mit Avocado

750 g	sehr frisches Lachsfilets ohne Haut (Sushi-Qualität, alternativ: Räucherlachs)
5	Knoblauchzehen gemahlener Pfeffer / Salz
2½	Lauchzwiebeln
2½ Bd	reife, mittelgroße Avocados
.	
5	Stiele frischer Dill
5 - 7½	Olivenöl
2½ EL	nach Belieben Kresse für die Deko



Zubereitung

- 1.) Lachs mit einem Küchenpapier abtupfen, ggf. noch vorhandene Gräten vorsichtig mit einer Pinzette entfernen. Knoblauch abziehen, fein hacken. Lachs mit wenig Pfeffer und etwas Salz würzen, Knoblauch darauf verteilen und ca. 15 Minuten gekühlt ziehen lassen.
- 2.) In der Zwischenzeit die übrigen Zutaten vorbereiten. Limette heiß abwaschen, mit einer Reibe die Schale fein abreiben. Saft der Limette auspressen. Lauchzwiebeln putzen, waschen, schräg in Ringe schneiden. Avocados waschen, mit einem Messer vorsichtig halbieren und den Kern entfernen. Avocadofruchtfleisch mit einem Esslöffel herausheben und würfeln. Avocadowürfel mit 1-2 TL Limettensaft beträufeln und mit Pfeffer und etwas Salz würzen, vorsichtig durchmischen. Dill abrausen, trockenschütteln, fein hacken.
- 3.) Lachs mit einem Messer in feine Würfel schneiden. Mit 1 TL Limettenabrieb, Olivenöl, Frühlingszwiebeln und dem Dill vermischen. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken.
- 4.) Zum Anrichten 4 Ringe (Durchmesser: 10 cm) mit den Avocadowürfeln befüllen, dann die Lachswürfel darauf verteilen, Ringe vorsichtig entfernen. Evtl. mit etwas Kresse garnieren. Vollkornbrotsscheiben nach Belieben kurz im Toaster tosten und zum Lachstatar servieren.