



## Räucherlachstartar mit Avocado



---

### REZEPT

---

#### Zutaten für 2 Portionen:

200g Bio-Räucherlachs  
1–2 Avocados (ca. 200g Fruchtfleisch)  
1 Rote Zwiebel  
50g Frische Petersilie  
10g Dill  
1 Zitrone oder Limette  
Pfeffer  
Chiliflocken

#### Zubereitung:

Avocados mit einem Messer halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen, in eine Schüssel geben und mit dem Saft einer halben Zitrone oder Limette beträufeln. Anschließend die Avocados mit einer Gabel zu einer Creme zerdrücken und beiseite stellen. Den Räucherlachs in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel füllen. Die Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und klein hacken. Nun den Räucherlachs mit Zwiebel, Petersilie und Dill gut vermischen, mit Pfeffer, Chiliflocken und dem Saft der zweiten Zitronen- oder Limettenhälfte abschmecken. Die Avocadocreme und den Räucherlachs schichtweise auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

#### Tipp:

Zum Räucherlachstartar passt frisches Brot hervorragend. Für noch mehr frisches Gemüse empfiehlt sich die Zugabe frischer Blattsalate, die mit hochwertigem Öl und Essig zubereitet werden.