

Raffinierter Räucherlachs

Zutaten für 4 Personen

- 1 Mango
- 1 großer Apfel
- 2 Avocados, nicht zu weich
- 2 bis 3 El Zitronensaft
- 2 El Olivenöl
- 1 El Balsamico-Essig, hell
- 8 Scheiben milden Lachs, etwa 300-350 g
- Salz und weißen Pfeffer
- Schnittlauch und glatte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Mango, Avocados und Apfel schälen, entsteinen bzw. entkernen. Jeweils 12 dünne Scheiben schneiden und getrennt beiseitelegen.

Avocado und Apfelscheiben mit etwas Zitrone beträufeln. Den Rest der Früchte kleinwürfeln, mischen und ebenfalls mit Saft beträufeln. Essig, Salz, Pfeffer verrühren, das Öl untermischen. Diese Sauce auf die Fruchtwürfel geben und vorsichtig umrühren. Den in Röhrchen zerteilten Schnittlauch unterheben. Auf 4 Tellern jeweils 3 Scheiben Mango, Apfel und Avocado anrichten, Fruchtsalat in die Mitte geben und mit Petersilie garnieren. Je zwei Scheiben Lachs dekorativ dazugeben.

Zubereitungszeit

etwa 30 Minuten