

Lachs mit Avocado und Pfeffer-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Lachsfilets, a 150 g	2 Avocados, reife	4 Kartoffeln, mittelgroße
2 Tomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, unbehandelt
2 EL Mehl	2 EL Meersalz	400 ml Pflanzenöl
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Meersalz einreiben. Die Lachsfilets mit dem Mehl bestäuben und in einem Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend den Lachs herausnehmen und ruhen lassen. Die Kartoffeln schälen, mit dem Sparschäler dünne, lange Späne abziehen, in kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Das Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Späne darin portionsweise kross braten. Die Kartoffelspäne auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und kräftig mit grob gemahlenem Pfeffer würzen. Die Avocados schälen, entsteinen und mit einer Gabel zerdrücken. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit etwas Zitronensaft, dem restlichen Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer unter die Avocado rühren. Die Tomaten waschen, vierteln und zu der Avocadomasse geben. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und ebenfalls hinzugeben. Die Avocadomasse auf Teller verteilen und die Lachsfilets darauf setzen. Falls nötig, noch mit etwas Meersalz würzen und mit den Pfefferkartoffeln garnieren.

Alexander Herrmann am 26. Februar 2010