

Marinierter Lachs mit gebratenen Avocados

Für 4 Personen

Lachs:

400 g Lachs, gebeizt Olivenöl

Gebratene Avocados:

2 Avocados 50 g Semmelbrösel 2 EL Butter, braun
Vanillesalz Chilisalز Muskatnuss
Zimt

Ingwer-Buttermilchschaum:

150 g Buttermilch 100 g Sauerrahm 0,5 TL Ingwer
1 TL Chilisalز 0,5 Zitrone, unbehandelt

Salat:

50 g Feldsalat, klein 50 g Friséesalat, gelb 125 ml Gemüsebrühe
2 EL Rotweinessig 0,5 TL Senf, scharf 3 EL Olivenöl, mild
1 EL Petersilie, geschnitten 1 EL Basilikum 1 EL Kerbel
Salz Pfeffer Zucker

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Lachs:

Den Lachs in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden und auf einem mit Olivenöl bestrichenem Backblech in den Backofen schieben, bis der Lachs lauwarm ist.

Gebratene Avocados:

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und von der Schale befreien. Die Avocadohälften in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden, in den Semmelbröseln wälzen und in einer Pfanne mit der braunen Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Mit Vanillesalz, Chilisalز, einer Prise Muskatnuss und Zimt würzen.

Ingwer-Buttermilchschaum:

Saft der Zitrone auspressen und etwa eine Messerspitze Schale abreiben. Ingwer schälen und reiben. Buttermilch, Sauerrahm, Ingwer, einige Tropfen Zitronensaft, Zitronenabrieb und Chilisalز in einen Mixbecher geben und alles zusammen aufmixen.

Salat:

Feldsalat und Friséesalat putzen. Gemüsebrühe, Rotweinessig und Senf verrühren und das Olivenöl langsam hinein rühren. Petersilie, Basilikum und Kerbel hinein rühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Salat damit marinieren.

Alfons Schuhbeck am 05. Juni 2009