

Lachstatar auf Gurkensalat mit Avocadocreme

Zubereitung

1 Salatgurke in Streifen abschälen, längs halbieren, entkernen und in dünne Scheiben hobeln, leicht salzen und pfeffern. 1 Lauchzwiebel (nur das Grün) in dünne Ringe schneiden und $\frac{1}{2}$ Bund Koriander grob hacken. Alles mit grobem Pfeffer vermengen. Von einer reifen Avocado das Fruchtfleisch pürieren mit 2 EL Limettensaft, Salz, 1 EL Sesamöl und 1 TL Zucker. 200 g Lachfilet und das Weiße der Lauchzwiebel fein würfeln, mit $1 \frac{1}{2}$ TL schwarzem Pfeffer, 1 TL Limettensaft, 2 TL Sojasauce und 1 EL Öl verrühren. Die Gurkenscheiben auf einer Platte kreisförmig anrichten. Nach innen kreisförmig die Avocadocreme verteilen und in die Mitte das Lachstatar geben. Das Ganze mit gehacktem Koriander und dem Lauchzwiebelgrün bestreuen.