

Räucherlachstartar mit Radicchio und Avocado



Zutaten für zwei Personen:

- 2 Scheiben Räucherlachs
- 8 Radicchio-Blätter
- 2 Blätter Endiviansalat oder Eissalat
- 1-2 unbehandelte Zitronen
- 1/2 reife Avocado

Marinade:

- 1 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Prisen Zucker
- Zitronenabrieb von einer Zitronenhälfte
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Aceto Balsamico bianco
- 3 EL Olivenöl

1. Salatblätter im ganzen waschen, mit Küchentüchern trocknen. 2 Blätter vom Radicchio und vom Endiviansalat in feine Streifen schneiden.

2. Räucherlachs fein würfeln und mit den Salatstreifen vermengen. Marinade rühren und darüber träufeln.

3. Avocado halbieren, schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

4. Räucherlachstartar mit den Salatstreifen auf Radicchioblättern gefällig anrichten. Mit Zitronenscheiben und Avocado-scheiben garnieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023