

# Lachstartar auf Chicorée



## Zutaten für 3-4 Personen:

100 g Räucherlachs

1 Chicorée

1 reife Avocado

1 Zitrone

## Senfsauce:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

1 knapper TL Dijon-Senf

eine Prise Cayenne-Pfeffer

3 EL Zitronensaft

3 EL Olivenöl

1. Senfsauce rühren oder mit Milchaufschäumer mixen.

2. Bei dem Chicorée den Strunk einkürzen, vorsichtig in einzelne Blätter teilen, waschen und mit Küchentüchern trocknen.

3. Für das Lachstartar den Räucherlachs in kleine Würfelchen schneiden und mit einigen TL der Senfsauce vermischen, bis alle Würfel mit der Sauce überzogen sind. Sie sollen aber nicht in der Sauce „schwimmen“.

4. Chicoréeblätter gefällig auf einem großen Teller platzieren, auf jedes Blatt 1-2 TL Lachstartar geben.

5. Avocado halbieren, schälen und in Halbringe schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und zwischen den Chicoréeblättern verteilen.

6. Restliche Senfsauce bei Tisch bereitstellen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023