



Lachsrezept

Avocadopüree in Räucherlachs-Rouladen

Zutaten (für 2 Personen)

6 Scheiben irischer Räucherlachs
2 Avocados
50 g Butter
1/2 Zitrone
2 EL geschlagene Sahne
Weißer Pfeffer

Zubereitung

Die Räucherlachs-Scheiben auf Klarsichtfolie zu einem Rechteck auslegen. Keine Zwischenräume lassen! Avocados mit weicher Butter & Zitronensaft pürieren. Die Masse durchs Sieb passieren.

Die geschlagene Sahne unterheben, mit etwas Pfeffer abschmecken.

Das Püree 1/2 cm dick auf die Lachs-Scheiben streichen und zu einer Roulade rollen. 3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Lachsroulade auswickeln und in schräge, 2 cm dicke Scheiben schneiden. Garniert mit einem Bouquet von Blattsalaten servieren.

Kann bereits Stunden vorher zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Nur vollreife Früchte verwenden!

Guten Appetit!

Weitere Rezepte unter www.lachsundmeer.de/leckere-lachsrezepte