

Rezept für Lachstartar auf Rote Beete Beete mit Avocado

VON Maren

ZUTATEN

1 Stück Avocado

250 g Frischer Lachs

1 Stück

Rote Beete (vorgegart)

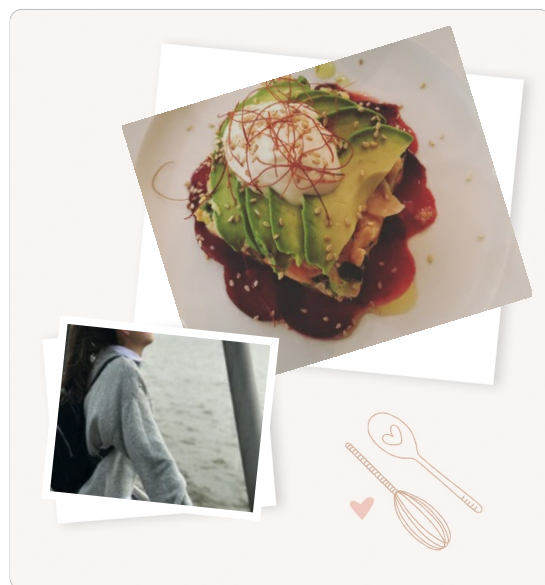
100 g Schmand

1

Stück Zitrone
(Abrieb+Saft)

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Esslöffel Olivenöl



PORTIONEN
2 Portionen

ZEIT
15 Min

ZUBEREITUNG

Lachs in mittelgroße Würfelchen schneiden.

Für das Topping Zitrone abreiben und in den Schmand geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitronensaft auspressen, Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden (so fein wie möglich). Beides zum Lachs geben und großzügig mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Olivenöl darunter rühren.

Avocado halbieren, Kern entfernen, schälen und in Scheiben schneiden

Lachs ca. 15 Minuten durchziehen lassen

Die Rote Beete mit einem Gurken-Hobel in dünne Scheiben raspeln und auf dem Teller als Bett anrichten. Lachstartar obenauf mit einem Serverring setzen.

Darauf die Avocado Scheiben legen in einen Klecks Zitronen-Schmand darauf



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

FERTIG! Je nach Geschmack kann noch Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Kräuter hinzugegeben werden.



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.