Lachs Avocado Tatar

4-6 Portionen

Vorbereitung 20 Minuten | Fisch | Gluten frei | Laktose frei | Lieblings Rezept

600 g Rauchlachs 1 Kleine Zwiebel 1 EL Kapern 1 Zitrone Pfeffer aus der Mühle	Den Lachs in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein schneiden und zusammen mit den Kapern und dem Lachs in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Hälfte der Zitrone auspressen, über den Lachs verteilen und mit Pfeffer abschmecken
2 Avocados 2 EL Kokosjoghurt Chiliflocken Salz und Pfeffer	Avocado würfeln und mit dem Kokosjoghurt, den Chiliflocken und mit dem Saft der anderen Hälfte der Zitrone vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Speisering zuerst die Avocado-Masse und dann den Lachs anrichten.

Zusammen mit Salat servieren.

Ein Rezept von anderstgemacht.ch vom Kulinariker Stefan Winiger
www.anderstgemacht.ch