Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Avocadocreme mit Räucherlachs

Vorspeise Fischgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Die Avocados in der Mitte aufschneiden, den Kern herausnehmen und dann die Schale vom Fruchtfleisch entfernen. Danach die Avocados zerdrücken oder mit einem Pürierstab pürieren, die Crème fraîche und den Dill unterheben und sofort mit dem Limetten-/Zitronensaft beträufeln, um das Braunwerden zu verhindern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer Folie abgedeckt für 1 Stunde kaltstellen. In kleinen Gläsern mit dem Lachs anrichten.

Zutaten

- 3 Stk. essreife Avocado
- 3 EL Créme fraîche oder Rama Cremefine
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 2 EL Limetten- oder Zitronensaft
- 1/2 Bund Dill gehackt
- 150 g Räucherlachs