

Gefüllte Avocado mit Lachs-Crevetten Tartar

Gefüllte Avocado mit Lachs-Crevetten Tartar kann man schnell und einfach zubereiten. Der Hingucker und unglaublich köstlich.

Zutaten

- 1 Avocado
- 100 g Lachs (Sashimi Qualität)
- 100 g gekochte Crevetten
- 1 rote scharfe Chili
- 2 gekochte Eier
- 2 TL Soja Sauce
- Kapern
- Olivenöl
- das Grün der Frühlingszwiebeln
- Zitrone
- Sesam
- 1 Prise Fleur de Sel (o. normales Salz)
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Salat schneidest Du Lachs, Crevetten und Eier klein.
2. Kapern fein hacken. Das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Mit der Soja Sauce, Olivenöl, Salz & Pfeffer gut vermischen.
4. Die Avocados teilen, entsteinen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit einem Löffel z.B. aus der Schale nehmen und in Sesam wälzen.
5. Die Garnelen Lachsfüllung in die Avocadohälften füllen und geniessen.