

Gegrillte Avocado mit Lachstatar

Zutaten für 4 Personen

300 g	roher Lachs, ohne Haut und Gräten
2 Stück/e	Avocados
40 ml	Olivenöl
1,5 Stück/e	Limetten
2 Stück/e	Schalotten, fein gewürfelt
1 kleine	Chilischote, fein gewürfelt
1 TL	Ingwer, fein gerieben
1 TL	Koriander, fein gerieben
50 ml	Sojasauce
etwas	Salz, Pfeffer



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 35 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Zusätzliche Informationen

ca. 10-16 Minuten

Methode:

Direkt

Zubereitung

Avocados halbieren, Kern herauslösen und die Schnittflächen mit Limettensaft beträufeln. Die Avocadohälften mit der Schnittfläche nach unten auf dem Holzkohlegrill bei hoher, direkter Hitze und ohne Deckel grillen, bis sich ein Grillmuster abzeichnet.

Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lachs in feine Würfel schneiden.

Aus den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen, zu dem Lachs geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jede gegrillte Avocado einen großen Esslöffel Lachstatar geben, mit den Kräutern garnieren und servieren.