

Caipirinha gebeizte Lachs Wraps gedeckt von Avocado-crème

Zutaten für 4 Personen

800 g	Lachs mit Haut
4 Stück/e	Wraps
1 handvoll	Koriander
etwas	Salz, Pfeffer
150 g	Salz
10 g	Koriandersamen
1 Bund	Dill
30 g	brauner Zucker
4 - 5 EL	Cachaça
2 Stück/e	Limetten
2 Stück/e	reife Avocados
1 - 2 Stück/e	rote Chili, je nach Geschmack
1/2 Stück/e	Zitrone, ausgepresst
etwas	Zitronenschale
etwas	Salz
etwas	Zucker
1 handvoll	Koriander



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

48 Stunden 0 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Hilfsmittel:

Warmhalterost oder Pizzastein

Zubereitung

1. Den Lachs von den restlichen Gräten befreien. Die Hälfte des Salzes auf einen (tiefen) Teller geben und das Lachsfilet mit der Hautseite drauf legen. 2. Den Dill hacken. Den Pfeffer in einem Mörser mittelfein zerkleinern, die Koriandersamen ebenso. Die Limetten auspressen. 3. Nun nacheinander Zucker, Pfeffer, Koriandersamen und den Dill auf den Lachs geben. Zuletzt mit der übrigen Hälfte des Salzes bestreuen und den Cachaça und den Limettensaft darüber verteilen. Mit Frischhaltefolie bedecken, beschweren und mindestens 24, besser 48 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. 4. Für die Avocado-Crème die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen. Zitronensaft zugeben und mit einer Gabel zu einer Crème verarbeiten. Chili und Koriander hacken. Beides mit den Zitronenschalen zur Crème geben und mit Salz und Zucker abschmecken. 5. Den Grill auf 200°C direkte Hitze vorheizen und die Wraps etwa 2.3 Minuten von jeder Seite auf einem Warmhalterost backen. Es ist wichtig, dass die Wraps nicht direkt auf dem Rost liegen. Alternativ können die Wraps auch auf einem Pizzastein gebacken werden. 6. Den Lachs aus dem Kühlschrank holen und abwaschen. Mit einem scharfen Messer dünn ohne Haut aufschneiden. Die Avocado-Crème und den Lachs gleichmäßig auf den Wraps verteilen. Etwas Koriander zugeben und zu Wraps rollen.