



AVOCADO-LACHS-TATAR MIT HONIG-SENF-CREME

AVOCADO AND SALMON TARTARE WITH
HONEY-MUSTARD CREAM

nr. 2

ZUBEREITUNG › Lachs und Avocados in feine Würfel schneiden. Mit Dille, Koriander, Schalotten, Limettensaft und Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wer Schärfe mag, fügt noch frischen Chili hinzu.

Für die Creme alle Zutaten kräftig vermengen – den Honig dabei vorsichtig dosieren, damit sie nicht zu süß wird! Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Creme vorsichtig unter die Lachs-Avocado-Masse mengen. **Das Tatar nach Belieben anrichten.**

INGREDIENTS

150 g salmon fillet
2 avocados
½ tbsp. fresh dill,
finely chopped
Juice from a lime
50 g shallots,
very finely diced
½ tbsp. olive oil with lemon
½ bunch fresh coriander,
finely chopped
Salt, black pepper
from the mill

HONEY-MUSTARD CREAM

2 tsp. Dijon mustard
SPRING HONEY 2 tsp. honey
2 tsp. low-fat mayonnaise
100 ml avocado oil
Salt, pepper

PREPARATION › Cut the **salmon** and **avocados** into small cubes. Mix with the dill, lime juice, shallots and olive oil and season with salt, pepper, chili and coriander.

For the cream, mix all the ingredients together, making sure to add the honey gradually so that the sauce is not too sweet! Season with salt and pepper to taste, then carefully fold the cream sauce into the salmon and avocado mass. **Embellish as desired.**

ZUTATEN

150 g Lachsfilet
2 Avocados
½ EL frische Dille,
fein geschnitten
Saft einer Limette
50 g Schalotten,
sehr fein gewürfelt
½ EL Olivenöl con Limone
½ Bund frischer Koriander,
fein geschnitten
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

HONIG-SENF-CREME

2 TL Dijon-Senf
2 TL Honig ^{FRÜHLINGSHONIG}
2 TL fettarme Mayonnaise
100 ml Avocadoöl
Salz, Pfeffer



Tipp | tip

Vor dem Servieren nach Belieben mit frischem, fein gehacktem Chili und Kapern bestreuen. | Decorate the dish with fresh chili & capers, finely chopped as desired.