



Rauchlachs mit Peperoni-Avocado-Salat

Zutaten für 4 Personen

- je 1/2 gelbe und rote Peperoni
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Zitrone
- 1 kleine Avocado
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 300 g schottisches Lachsrückenfilet geräuchert
- Blattsalate nach Belieben für die Dekoration

Peperoni entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Zitrone auspressen. Avocado halbieren, vom Stein drehen und schälen. Fruchtfleisch ebenfalls klein würfeln und sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit es sich nicht braun verfärbt. Alle vorbereiteten Zutaten sorgfältig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs mit einem scharfen Messer in dünne Tranchen schneiden, dekorativ auf Teller geben. Avocado-Peperoni-Mischung darauf anrichten. Nach Belieben mit Blattsalaten garnieren. Sofort servieren.