

# Lachs auf Avocado mit Kartoffel-Puffer

## Für 2 Personen

150 g mild geräucherter Lachs	5 festkochende Kartoffeln	1 Gemüsezwiebel
1 Zitrone, unbehandelt	2 reife Avocados	1 Ei
2 EL Mehl	1 Bund Dill	0,5 Bund Rucola
2 EL Himbeeressig	1 TL Zucker	1 TL weiße Pfefferbeeren
1 TL rosa Pfefferbeeren	5 Pimentkörner	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Lachs klein würfeln. Einen halben Teelöffel von der Zitronenschale reiben. Den Dill abzupfen und klein schneiden. Ein paar Dillblättchen für die Garnitur aufbewahren. Die Lachswürfel zusammen mit dem Zitronenabrieb, dem Dill, Salz, Pfeffer und zwei Esslöffeln Olivenöl vorsichtig vermengen. Die Kartoffeln schälen und anschließend die eine Hälfte mit der Standreibe grob reiben, die andere Hälfte fein reiben. Die Hälfte des entstandenen Kartoffelsafts abschütten. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls fein reiben. Das Ganze mit einem Teelöffel Salz, Pfeffer und etwas Muskatabrieb würzen. Das Ei und bei Bedarf das Mehl dazugeben und alles gut verrühren. Die Avocados schälen, halbieren und den Kern auslösen. Jeweils eine Hälfte für die Garnitur beiseitelegen. Die übrigen Avocadohälften in Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Avocado mit dem Zitronensaft beträufeln. Aus den Pimentkörnern und jeweils einem Viertel Teelöffel Salz, Zucker, weißen sowie rosa Pfefferbeeren eine Gewürzmischung herstellen. Dafür alles zusammen im Mörser zerstoßen, die rosa Pfefferbeeren erst zum Schluss beifügen und nur ein wenig zerkleinern. Die Avocadowürfel mit der Gewürzmischung würzen. In einer Pfanne Olivenöl sehr heiß werden lassen. Die Kartoffelmasse mit einem Löffel in die Pfanne geben und Kartoffelpuffer mit einem Durchmesser von etwa zehn Zentimetern formen. Die Puffer von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Aus Salz, Pfeffer, dem Himbeeressig und einem Esslöffel Olivenöl eine Marinade herstellen. Die Rucolablätter waschen, trocken schleudern und anschließend in der Marinade wenden. Die Avocadoscheiben auf die Teller legen. Anschließend die gewürzten Lachswürfel mit den Avocadowürfeln vermischen und zusammen mit den Kartoffelpuffern darauf anrichten. Mit dem übrigen Dill und den marinierten Rucolablättern garnieren.

Cornelia Weiken am 13. Juli 2010