

## Coupes mit Räucherlachs, Avocado und Grapefruit



**für 2 Personen**

**Zubereitungszeit:** 25 min

### **Zutaten:**

100 g Räucherlachsrücken  
1 Grapefruit  
1 reife Avocado  
1/2 Limette (Zesten + Saft)  
1 Stück frischer Ingwer  
1 Stück Peperoncino ohne Kerne  
40 ml Avocadoöl o.a.  
Pfeffer, Salz  
Korianderblättchen

### **Zubereitung:**

Von der Grapefruit rundherum die Schale abschneiden und die Fruchtfleets aus den Lamellen schneiden. Lachsrücken in schmale Scheiben scheiden.

Ingwer schälen und in eine kleine Schüssel reiben, Limettenzesten dazureiben, mit der Hälfte des Öls und 1 EL Limettensaft vermengen, pfeffern.

Avocado schälen, die schönen Teile in Würfel schneiden und mit Limettensaft beträufeln, den Rest mit 1 EL Limettensaft und dem restlichen Öl mit einer Gabel zerdrücken. Feinstgeschnittenen Peperoncino untermischen, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Das Avocadopüree in schönen Gläsern verteilen, darauf Grapefruitschnitze und Avocadowürfel legen, Lachsscheiben darüber verteilen, mit Korianderblättchen dekorieren, mit der Öl-Limetten-Ingwer-Limetten-Mischung beträufeln und bis zum Servieren kaltstellen.

