

Rezeptvorschlag

Zutaten (für 4 Personen)

500 g	Lachsfilet, frisch
2 TL	Spicy's Kubebenpfeffer
1	Salatgurke
1	Bund Koriander
2	Frühlingszwiebeln
2	Avocados
1-2	Limetten
3 TL	Zucker
2 TL	Essig
4 TL	Sojasauce
3 EL	Sesamöl
5 EL	Olivenöl
Meersalz	

Zubereitung

Spicy's Kubebenpfeffer in einem Mörser zerstoßen. Gurke waschen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Gurkenhälften in feine Scheiben schneiden. Koriander waschen und grob schneiden. Frühlingszwiebel waschen, das Grüne in feine Ringe schneiden, das Weiße würfeln. Die Avocados halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Limetten waschen und die Schale dünn abreiben. Saft auspressen. 5 EL Limettensaft, Limettenschalenabrieb, etwas Salz und 2 TL Zucker verrühren. Mit den Avocados zu einer Creme pürieren. Gurke, Zwiebelgrün und etwas Koriander mischen. Essig, 3 TL Sojasauce, Sesamöl, 1 TL Zucker und ½ TL des zerstoßenen **Spicy's Kubebenpfeffer** verrühren, über die Gurken geben und mischen. Lachsfilet in feine Scheiben schneiden und dann hauchfein würfeln. Zwiebelwürfel, Koriander, restlichen Limettensaft, Sojasauce, **Spicy's Kubebenpfeffer** Und 2 EL Olivenöl zugeben und untermischen. Die Creme in Gläser füllen. Darüber den marinierten Lachs da rübergeben und mit der Hälfte der marinierten Gurken anrichten. Restliche Gurken in einem Schälchen dazu servieren.

Guten Appetit!