

# Räucherlachs auf Radicchio, mit Avocado und Austernpilzen



## Zutaten für zwei Personen:

2-3 Scheiben Räucherlachs  
5 etwas größere Blätter vom Radicchio

1/2 reife Avocado

einige Austernpilze

1/2 EL Olivenöl

1 unbehandelte Zitrone

## Vinaigrette:

1 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Prisen Zucker

Zitronenabrieb von einer Zitronenhälfte

1 EL Zitronensaft

1 EL Aceto Balsamico bianco

3 EL Olivenöl

1. Austernpilze mit einem Küchentuch abreiben, Füße großzügig wegschneiden, sie werden meist zäh. In mundgerechte Abschnitte teilen.

2. Blätter vom Radicchio abmachen, Strunkteile wegschneiden, in feine Streifen teilen. In ein Sieb geben, abbrausen und gut abtropfen lassen.

3. Die Vinaigrette aus den angegebenen Zutaten rühren, die Radicchiostreifen darin einige Minuten marinieren.

4. Avocado teilen, die Hälften mit Zitronensaft beträufeln. Die eine Hälfte schälen, in Scheiben

schneiden und nochmals mit Zitronensaft säuern, damit die Scheiben ihre Farbe behalten.

5. Austernpilze in wenig Olivenöl auf beiden Seiten einige Minuten braten, bis sie schön gebräunt sind.

6. Auf einer Servierplatte zuerst ein Berglein von Radicchiostreifen anrichten, darauf die jeweils in 2-3 Teile geschnittenen Lachsscheiben geben. Die Avocadoscheiben und die gebratenen Austernpilze drapieren.

## Hinweise:

Wer möchte, kann die Radicchioblätter noch 15 Minuten wässern, um die Bitterstoffe zu reduzieren.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023