

# Lachs-Carpaccio mit Orange und Avocado

## Zutaten:

3 EL Sonnenblumenöl  
Salz und Pfeffer  
500 g Lachsfilet

75 g getrocknete Tomaten  
1 rote Zwiebel  
1 Avocado  
2 EL Zitronensaft  
3 Stängel Basilikum  
1 Bio-Orange

## Zubereitung:

1. 4 Teller mit jeweils  $\frac{1}{2}$  TL Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Lachs sehr dünn aufschneiden und auf die Teller verteilen. Kalt stellen.
2. Die getrockneten Tomaten in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Das Avocadofruchtfleisch aus der Schale lösen, in Spalten schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Tomaten, Zwiebeln, übriges Öl und Zitronensaft mischen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter in feine Streifen schneiden.
3. Die Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orange filetieren und mit der Zwiebelmischung vermengen.
4. Salat auf dem Lachs anrichten. Mit Avocadospalten garnieren und mit Basilikum bestreuen.

**GUTEN APPETIT !**