saisonküche

Basilikum-Avocado-Creme mit geräucherter Forelle



Zubereitungszeit

15 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	200 kcal
Eiweiss:	6 g
Fett:	13 g
Kohlenhydrate:	13 g

Zutaten für 6 Portionen

6 Scheiben	weisses Toastbrot
1 Bund	grüner Basilikum
1	vollreife Avocado
2 EL	Zitronensaft
0.5 TL	Salz
1 dl	Vollrahm
2 EL	roter Pfeffer aus der Mühle, um Delikatessgeschäft erhältlich
60 g	geräucherte Forellenfilets

Zubereitung

1. Toastbrotrinde wegschneiden und die Scheiben diagonal halbieren. Knusprig toasten, abkühlen lassen.

2. Inzwischen Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und einige für die Garnitur beiseite legen. Restliche grob hacken. Avocado halbieren, Stein entfernen und Avocado aus der Schale lösen. Zitronensaft und Basilikum zugeben, mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz würzen. Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Avocado-Basilikum-Masse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Forellenfilets in Stücke schneiden. Toastbrot kurz vor dem Servieren mit Basilikumcreme bestreichen. Mit je 2 Fischstücken belegen und mit rotem Pfeffer bestreuen. Mit Basilikumblättern garnieren.