



TOAST MIT GERÄUCHERTEN EGLIFILETS LOË UND AVOCADO

ZUTATEN

- 300 g geräucherte Eglifilets LOË, L'ORIGINAL
- 8 Scheiben Bauernbrot
- 2 reife Avocados
- 1 Limette
- 150 g Mager- oder Rahmquark
- ½ Bund Schnittlauch kleingeschnitten
- 2 TL Olivenöl
- Meersalz «Fleur de sel», weisser Pfeffer
- 1 Messerspitze Espelette-Pfeffer, gemahlen
- 100 g Kressesprossen

ZUBEREITUNG

Schnittlauchquark

Den Quark mit dem Schnittlauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Kühl stellen.

Avocadopüree

Das Avocadofleisch pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken, den Limettensaft, Salz und Pfeffer beigegeben. Mit Klarsichtfolie abdecken* und kühl stellen.

Die Brotscheiben toasten und mit einer Schicht Schnittlauchquark und darüber einer Schicht Avocadopüree bestreichen. Die geräucherten Eglifilets in Streifen schneiden und auf dem Avocadopüree verteilen. Mit ein wenig Espelette-Pfeffer bestäuben und mit Kressesprossen garnieren.

Tipps und Tricks

*Das Püree mit der Klarsichtfolie hermetisch abdecken, um es luftdicht abzuschliessen.