

# Räucherfischsalat mit Avocado und Birne

## Einkaufsliste (4 Portionen):

- **300g Stremellachs**
- 1 kleine Staude Chicorée
- 1 kleiner Kopf Radicchio
- 1 kleiner Kopf Lollo rosso
- 1 kleiner Kopf Eichenblattsalat
- 2 Kästchen Kresse
- 2 Tomaten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Avocado
- 1 Birne
- Saft von einer Zitrone
- 200g Schafskäse
- ½ Feigenessig
- 1 Tasse Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1 Becher Joghurt
- 1 Becher Creme fraiche
- 2-3 EL mittelscharfer Senf
- 1-2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Zucker

## Zubereitung Räucherfischsalat mit Avocado und Birne

1. Die Blattsalate verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, in mundgerechte Stücke zerpfücken und in einer Schüssel vermischen
2. Die Kresse verlesen, waschen, schneiden und unter den Salat heben.
3. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Staudensellerie blanchieren und klein geschnitten unter die Blattsalate mischen.
4. Die Avocado und die Birne schälen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
5. Den Schafskäse und die Avocado- und Birnenwürfel unter die Blattsalate heben.
6. Blattsalate mit Feigenessig und Olivenöl beträufeln mit Salz und Pfeffer würzen. Den Stremellachs in mundgerechte Stücke teilen und auf den Blattsalaten anrichten.
7. Joghurt mit Creme fraiche verrühren und mit Senf, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken
8. Die Joghurtsauce über den Salat verteilen

*Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Kochen und Genießen!*