



Ölz Riesen Toast

mit Lachs, Avocado und Gurke



Zutaten

4 Scheiben Ölz Riesen Toast
4 Lachsfilets je ca. 125g (ohne Haut und Gräten)
5 EL Olivenöl

Garnitur und Sauce:

2 Stk. kleine Avocados
300 g Salatgurke
1 Pkg. Daikonkresse
6 EL Mayonnaise
250 g Joghurt
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitungszeit

14 min

1. Die Avocado rundum bis zum Kern einschneiden. Dann die Hälften verdrehen, abheben und den Kern entfernen. Avocado und Gurke quer in Scheiben schneiden. Kresse von den Stielen schneiden.
2. Für die Sauce Mayonnaise mit Joghurt und 1 TL Zitronensaft verrühren. Dann die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Lachsfilets quer halbieren und mit Öl rundum einstreichen. Dann die Filets auf den heißen Grill legen und beidseitig garen.-
4. Die Ölz Riesen Toast Scheiben toasten, mit Gurken- und Avocado Scheiben belegen und mit Sauce beträufeln. Dann das Lachsfilet als Krönung darauf legen. Toasts mit Kresse bestreuen und mit der übrigen Sauce servieren.

Tipp: Achten Sie von Anfang an auf ausreichend Hitze am Rost. Denn so bildet sich schnell eine Kruste und das Ablösen des Lachsfilets vom Grillrost gelingt ganz leicht.