



## Lachsalat vom Grill mit Avocado, Rucola & gegrillten Cherrytomaten

Eine Kreation der Food-Buddy's



Zubereitung für 4 Personen

### Zutaten

- 400g Lachsfilet ohne Haut
- Ca. 20 Cherrytomaten
- 100g Rucola
- 2 Avocado Bio
- 1 EL grobkörniger Senf
- 4 EL Weissweinessig
- 1 Schalotte fein gehakt
- 10 EL Olivenöl
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL Sojasauce
- 10g fein gehackter Dill
- Schnittlauch als Deko
- 4EL Zitronensaft
- 50g Baumnüsse, leicht grob zerdrückt
- Meersalz & Pfeffer aus der Mühle oder gestossen

### Zubereitung

Die Cherrytomaten mit wenig Olivenöl und etwas Meersalz würzen und auf den Grill geben. Diese brauchen etwa 30 Minuten. Immer wieder mal wenden. Dann den ungewürzten Lachs (ca. 30 Min vorher aus dem Kühlschrank nehmen) auf dem vorgeheizten Grill langsam bei ca. 150 Grad auf jeder Seite ca. 10-12 Minuten grillen, bis er schön glasig ist. Avocado in kleine Stückchen schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden. Rucola waschen.

Für die Vinaigrette den Senf, Weissweinessig, Schalotte, fein gehackter Dill, Sojasauce, Chiliflocken verrühren. Das Olivenöl dazugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die Baumnüsse leicht zerdrücken und auf einer Grillplatte ebenfalls leicht anrösten. Zum Schluss den Rucola, Nüsse und Avocado in eine Schüssel geben. Den Lachs zerpfeifen oder in Stückchen schneiden und ebenfalls alles darunterheben. 2 EL Zitronensaft dazugeben. Ganz vorsichtig mischen. Einen Teller nehmen und unkonventionell in die Mitte des Tellers geben. Ein paar Cherrytomaten dazugeben. Mit der Vinaigrette grosszügig beträufeln und mit dem Schnittlauch ausdekorieren. E Voilà. Fertig ist dieser leckere Sommersalat. Feines, frisches Ciabatta passt perfekt dazu.

Viel Spass beim Kochen, grillen, chillen & Bierli killen ☺

**Food-Buddy's**

**Ralph**