

Avocado-Grapefruit-Salat

Bunter winterlicher Salat mit Avocado, Grapefruit, Feldsalat und geräucherter Forelle.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

2 Pink Grapefruits
2 reife Avocados
1 Chicorée (etwa 150 g)
100 g Feldsalat
125 g geräucherte Forellenfilets (2 Filets)

Dressing:

2 TL Honig
etwa 1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
4 EL Olivenöl

Außerdem:

Korianderblätter
etwa 1 EL geschälte Kürbiskerne

1 Vorbereiten:

Grapefruits schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, dabei den Saft auffangen und Grapefruitfilets in Stücke schneiden. Avocados längs halbieren, den Kern jeweils entfernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit 1 EL vom Grapefruitsaft beträufeln. Chicorée waschen und in Stücke schneiden. Feldsalat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Forellenfilets in Stücke zerteilen.

2 Dressing:

Restlichen Grapefruitsaft (etwa **2 EL**) mit Honig, Salz, Pfeffer, Finesse, **1 EL** Crème fraîche und Olivenöl verrühren und abschmecken.

3 Zubereiten:

Alle Salatzutaten, außer die Forellenfiletstücke, auf einer Platte oder in einer Schüssel anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Korianderblätter, Forellenfiletstücke, Kürbiskerne und restliche Crème fraîche als Kleckse darübergeben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Frisches Baguette dazu servieren.