

Avocado - Sauce 2

Zutaten für: 1 Rezept

2		Reife, weiche Avocados
1	klein.	Zitrone
2		Knoblauchzehen
300	ml	Saure Sahne, oder (besser) Creme double

Anleitung:

Avocados abziehen oder schälen, entkernen. Avocadofleisch mit Zitronensaft und Knoblauch zerdrücken. Im Wasserbad (oder sehr vorsichtig) erhitzen, nicht kochen! Sahne unterrühren. Kurz pürieren. Mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer abschmecken. Ich kann diese einfache Sauce zu gegrilltem Lachsfilet wirklich nur wärmstens empfehlen. Die leichte Säure harmonisiert hervorragend mit dem Lachs und einem leichten, jungen, fruchtigen Riesling aus dem Rheingau oder dem Elsass. Dazu ein Stück frisches Weissbrot (kein Baguette) und der Himmel ist ein Stückchen näher.