

Aachforellentoast mit Blattsalat, Ingwerdressing und Avocado

Für den Aachforellentoast

4 Stück	Buttertoast
4	Aachforellenfilets
4 Stück	Eiweiß
1 Bund	Blatt Petersilie
	Butter

Aachforellenfilets in grobe Würfel schneiden und zum Eiweiß hinzugeben Petersilie grob hacken und zu der Eimasse hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Abgeschmeckte Ei – Fischmasse auf dem Buttertoast verteilen und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten Goldbraun ausbraten.

Für den Blattsalat

100	g	Blattsalat
-----	---	------------

Den Blattsalat gut waschen.

Für das Ingwerdressing

15	g	Ingwer
105	g	Balsamico weiß
125	g	Olivenöl
5	g	Salz
5	g	Hefeflocken
12	g	Honig
125	g	Orangensaft
2	g	Zitronenpfeffer

Den Ingwer schälen anschließend mit Olivenöl, Balsamico, Kräutersalz, Hefeflocken, Honig Gerstensaft, Zitronenpfeffer im Mixer mixen.

Für die Avocados

2	Avocado
1	Zitrone
	Salz
	Pfeffer

Die Avocados schälen und vom Stein entfernen anschließend mit einer Gabel zerdrücken. Zitrone darüber geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken