

## Hauptgang Lachs / Gurke / Rettich

### Rezeptteil 2 von 3 Gurke mit Avocado-Mayonnaise

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1	Schlangengurke
2	Avocado
1	Zitrone
150 ml	Rapsöl
40 ml	Milch
1 TL	Meerrettich
	Salz, Zucker, Pfeffer

### Vorbereitung

1. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft in eine Schale geben.
2. Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in die Schale mit Zitronensaft geben.
3. Die Gurke waschen und in 12 gleiche, etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Kugelausstecher kleine Mulden aus den Gurkenscheiben ausstechen.
4. In einen Mixbecher Milch, Meerrettich, einen Spritzer Zitrone und eine Prise Salz geben.

### Zubereitung

Die Avocadomasse mit einer Gabel fein zerdrücken.

Die Milch im Mixbecher mit einem Pürierstab mixen und in einem dünnen Strahl das Rapsöl hinein laufen lassen. Dabei ständig mixen, bis die Mayonnaise andickt.

2-3 EL Mayonnaise zu der Avocado-Masse geben, gut verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gurkenbecher mit der Masse füllen und mit etwas Mayonnaise garnieren.