



# Wildlachs auf Avocado-Granatapfel Komposition

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

## Zutaten

1 Wildlachsfilets »

1 Avocado

3 EL Zitronensaft / abgeriebene  
Zitronenschale

50 g Granatapfelkerne

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Basilikumblättchen

**Avocado und Granatapfel: gleich zwei Superfoods treffen hier auf unser bestes Wildlachsfilet. So lecker und gesund, dass man es sofort ausprobieren muss.**

## Zubereitung

1. Die Wildlachsfilets nach Packungsanleitung auftauen lassen.
2. Anschließend die Avocado halbieren, schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
3. Die Avocado Spalten dekorativ auf den Tellern verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit Granatapfelkernen bestreuen.
4. Die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne rundherum goldbraun braten.
5. Zuletzt die Lachsfilets auf den Avocadospalten anrichten und mit Basilikumblättchen bestreuen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr  
durerhitzen!