

Lachs-Ceviche



Ceviche? Ja richtig, kein Schreibfehler. Ich habe Ceviche auch erst vor einiger Zeit kennengelernt. Es hat mich neugierig gemacht und ich musste es unbedingt ausprobieren. Ein Rezept von Alexander Herrmann hatte mich ermutigt. Ich habe es leicht abgeändert. Dem Genuss hat es nicht geschadet. Die Vorspeise war durchaus gelungen.

Rezepte sollen ja schließlich nur die eigene Kreativität anregen..... also nur Mut, probiert es einfach mal aus. Für Einsteiger geht es wirklich am einfachsten mit dem Lachs.

Zutaten:

Für 4 Personen

- 400g frisches Lachsfilet - ohne Haut und Gräten
- 2-3 Zitronen - davon eine Bio Zitrone für den Abrieb
- Meersalz
- 2 Schalotten
- 1 frisch gemahlene Chilischote
- einige Stängel Petersilie
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Zunächst das Lachsfilet der Länge nach halbieren und gegen die Faser in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, lieber noch etwas dünner. Auf den Boden einer Porzellanplatte oder einer größeren Porzellanschüssel legen. Wichtig ist ein leicht erhöhter Rand.

Die Zitronen auspressen, die Bio-Zitrone zuvor abreiben. Den Abrieb beiseite stellen. Saft mit etwas Salz mischen und über den Lachs geben. Der Lachs sollte fast vom Zitronensaft bedeckt sein, also lieber mehr als zu wenig Saft auspressen.

Insgesamt etwa 5 Min. darin ziehen lassen und zwischendurch einmal umdrehen. Wenn die Ränder weißlich, milchig sind ist der Fisch super. Innen ist er noch herrlich rosa.

Schalotten schälen, in dünne Streifen schneiden und 10 Sek. in kochendem Salzwasser blanchieren, anschließend sofort abschrecken und abtropfen lassen.

Petersilie in Streifen schneiden, einige Blätter zurückbehalten zum Anrichten.

Einen Teil der Petersilienstreifen mit dem Lachs, Zwiebeln, Öl und gemahlener Chilischote mischen. Mit abgeriebener Zitronenschale und Salz abschmecken und auf Tellern oder in kleinen Schüsseln anrichten. Mit den restlichen Petersilienstreifen bestreuen und einigen Blättern Petersilie dekorieren.

Zeitbedarf: 30 Min.