






Wie mache ich Ceviche?

 Leicht  15 min  4 Personen

Zutaten

- 250 g Lachsfilet mit Haut in Sushi-Qualität, aufgetaut
Art.-Nr. 83460 auf www.deutschesee.de/shop
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 10 g Ingwer
- 1 Grapefruit
- 1 Bio-Limette
- 6 Stiele Koriander
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Lachs waschen, trocken tupfen, Haut entfernen und in sehr feine Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen, trocken schütteln und schräg in Ringe schneiden. Chilischote waschen, trocken tupfen, längs halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Schritt 02

Grapefruit so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herauslösen und den restlichen Saft aus den Trennhäuten pressen. Limette heiß waschen, trocken tupfen und die Schale reiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Koriander waschen, trocken schütteln und Blätter fein hacken.

Schritt 03

Alle vorbereiteten Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps & Tricks

Ceviche schmeckt auch hervorragend mit Steinbutt oder Thunfisch.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür