



Lachs-Ceviche



Leicht



25 min



4 Personen

Zutaten

- 400 g Lachsfilet in Sushi-Qualität, aufgetaut
Art.-Nr. 83460 auf
www.deutschesee.de/shop
- 1 rote Zwiebel
- 1 grüne Chilischote
- 1 Stiel Bleichsellerie
- Saft von 2 Limetten
- Meersalz
- 2 EL kaltgepresstes Olivenöl
- 4 Stiele Koriandergrün

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Lachs in fingerdicke Streifen schneiden. Zwiebel pellen und fein würfeln. Chili nach Belieben erst entkernen oder für mehr Schärfe mitsamt den Kernen fein hacken. Bleichselleriestangen in kleine Würfel schneiden.

Schritt 02

Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Limettensaft und etwas Salz vermengen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, bis der Lachs hellrosa ist und wie gekocht aussieht. Ceviche mit Olivenöl beträufeln und mit einigen Korianderblättern bestreuen. Dazu werden in Südamerika gerne gekochte Süßkartoffeln oder Maiskolben serviert.

Tipps & Tricks

Der Fisch sollte erst zehn Minuten vor dem Genuss mit der Marinade versehen werden, sonst wird er zu mürbe oder zerfällt sogar. Sobald der Fisch im Limettensaft eine weiße, matte Oberfläche bekommt, ist er fertig und sollte schnell serviert werden.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür