

Hier und heute



Ceviche vom Lachs mit Avocado und Grapefruit

Koch Sascha Stenberg macht eine frische Interpretation des südamerikanischen Fischsalats. Der feine Lachs, die cremige Avocado und die frische Grapefruit sorgen für spannende Kontraste in Geschmack und Textur.

Rezept

Ceviche vom Lachs mit Avocado und Grapefruit

von Sascha Stenberg für 4 Personen

Zutaten für die Marinade

- 40 g rote Zwiebel
- 15 g Knoblauch
- 1 kleine gelbe Paprikaschote
- 2 milde, rote Chilischoten
- Abrieb und Saft einer Bio-Limette
- 50 ml Reissessig
- 100 ml rosa Grapefruitsaft
- 3 Spritzer grüner Tabasco
- 1 EL brauner Zucker
- 15 g Meersalz

Zutaten für den Lachs

- 400 g gut gekühltes Lachsfilet (Sushi-Qualität; ohne Haut und Gräten)

Außerdem

- 1 reife Avocado
- 3 EL geräucherte Mandeln
- 1 kleines Bund Koriandergrün

Zubereitung

Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Chili längs halbieren, entkernen, putzen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Chili, Limettenabrieb und -saft mit Essig, Grapefruitsaft, Tabasco, Zucker und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren und etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Nach dem Durchziehen 2 EL Marinade abnehmen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden (gut gekühlt lässt er sich besser schneiden). Die Lachstranchen auf vier Tellern leicht überlappend anrichten und mit der restlichen Marinade beträufeln. Den Lachs etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die Avocado halbieren, entkernen und schälen. Die Avocado ebenfalls in kleine Würfel schneiden und sofort mit der beiseitegestellten Marinade vermengen, damit sie sich nicht braun verfärbt. Dann ebenfalls auf dem Lachs verteilen. Zum Servieren die Mandeln fein hacken. Den Koriander waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Fischsteller damit garnieren.

Tipp

Verwendet für die Ceviche am besten nur den Rücken-Loin vom Lachs (ggf. beim Fischhändler vorbestellen). Und achtet darauf, dass der Fisch hochwertige Qualität aufweist, das heißt, aus nachhaltiger Zucht stammt oder Wildbestand ist. Alternativ könnt ihr statt Lachs auch Dorade oder Thunfisch (bitte ebenfalls in Sushi-Qualität) nehmen.