Rezept

Lachs-Ceviche auf Fenchelscheiben mit Zitrusdreierlei

Ein Rezept von Lachs-Ceviche auf Fenchelscheiben mit Zitrusdreierlei, am 25.04.2024

Zutaten

- **300 g** Lachsfilet (ohne Haut)
- **2** Blutorangen
- Salz
- **2 kleine Knollen** Fenchel
- **1** Limette
- **1** Pink Grapefruit
- schwarzer Pfeffer
- **2** Tomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Das Lachsfilet waschen und gut trocken tupfen. Filet in dünne Scheiben schneiden, in eine flache Form geben. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Den Saft der Limette auspressen. Über einer Schüssel mit einem kleinen scharfen Messer die Schalen der Orangen und der Grapefruit großzügig abschneiden. Verbleibende weiße Haut sorgfältig abtrennen. Zum Filetieren nach und nach jedes Fruchtsegment direkt an den beiden Trennhäuten einschneiden, das Fruchtfilet auslösen. Den dabei austretenden Saft in der Schüssel auffangen. Übrige Häute gut ausdrücken. Zitrusfilets abgedeckt bis zur Verwendung beiseitestellen.

3. Die Zitrussäfte unter den Fisch rühren, wenig salzen und pfeffern. Abgedeckt etwa 4 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Dann die Fenchelknollen waschen, putzen und vom Strunk befreien. Schönes Fenchelgrün für die Garnitur beiseitelegen. Den Fenchel mit der Mandoline oder einem Messer so dünn wie möglich in Scheiben schneiden und unter den Fisch rühren, abschmecken. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und in dünne Scheiben schneiden.

5. Anrichten: Tomaten auf vier tiefe Teller verteilen, darüber die Ceviche mit dem Sud geben. Mit den Zitrusfilets und dem Fenchelgrün garnieren.