

Rezept

Lachs-Ceviche mit Avocado

Ein Rezept von Lachs-Ceviche mit Avocado, am 26.04.2024

Zutaten

3 Limetten	1 kleine rote Chilischote
1 Knoblauchzehe	Salz
250 g frisches Lachsfilet (ohne Haut; Sushi-Qualität)	1 kleine rote Zwiebel
1 Stange Staudensellerie	1 Avocado
4 Stängel Koriandergrün	2 EL Olivenöl
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal, 48 g F, 26 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Limetten auspressen. Chili waschen, längs halbieren und von weißen Trennwänden und Kernen befreien. Den Knoblauch schälen. Chili und Knoblauch fein würfeln. Limettensaft, Chili, Knoblauch und ½ TL Salz gut verrühren. Lachs waschen, trocken tupfen, in sehr dünne Scheiben schneiden, in einer flachen Schale mit der Marinade beträufeln und abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. marinieren.
2. Etwa 15 Min. vor dem Servieren Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Sellerie waschen, putzen und fein würfeln. Avocado halbieren, entkernen, schälen und das Fruchtfleisch quer in Scheiben schneiden. Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
3. Die vorbereiteten Zutaten vorsichtig mit dem Lachs mischen. Ceviche auf Tellern anrichten, mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern und servieren.