

Rezept

# Lachs-Ceviche mit Paprika und Senföl

Ein Rezept von Lachs-Ceviche mit Paprika und Senföl, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Lachsfilet (ohne Haut)	<b>1</b> Limette
<b>1</b> Orange	Salz
<b>2 EL</b> Senföl	<b>1</b> gelbe Paprikaschote
<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>1 kleines Bund</b> Koriandergrün	schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Das Lachsfilet waschen und gut trocken tupfen. Das Filet in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, in eine flache Form geben. Saft der Limette und Orange auspressen, unter den Fisch rühren, wenig salzen. Abgedeckt etwa 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen, dann das Senföl unterrühren.
2. Paprikaschoten putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und das dunkle Grün entfernen. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen und eventuell grob schneiden.
3. Die Paprikawürfel, die Zwiebelringe und den Koriander zum Fisch geben. Alles gut durchmischen, pfeffern und bei Bedarf noch mit Salz nachwürzen.
4. Anrichten: Die Lachs-Ceviche auf vier Teller verteilen.