

Rezept

# Lachs-Ceviche mit Salsa

Ein Rezept von Lachs-Ceviche mit Salsa, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Lachsfilet (Sushi-Qualität)	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> Schalotte
<b>4</b> Tomaten	<b>1 Stange</b> Staudensellerie
<b>1</b> grüne Chilischote	<b>1 EL</b> gehackte Petersilie
<b>1 EL</b> Weinessig	Salz
Pfeffer aus der Mühle	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Das Lachsfilet abbrausen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer schräg in sehr dünne Scheiben schneiden. Diese auf zwei Tellern auslegen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, etwas Schale mit einem Julienneißeiser abziehen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und mit dem Öl verrühren. Die Lachsscheiben damit bestreichen und zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und grob würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Den Sellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Chili längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Schalotte, Tomaten, Sellerie, Chili und Petersilie mit dem Essig mischen und die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Salsa über das marinierte Lachsfilet geben und alles mit der Zitronenschale bestreuen.