

Rezept Ceviche von der Lachsforelle à la Nordhessen

hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-ceviche-von-der-lachsforelle-a-la-nordhessen-kochen-3878.html

Ein Rezept für 2-3 Personen von Ali Güngörmüs.

Zutaten:

- 500 g sehr frisches Lachsforellenfilet
- 2 Limetten, unbehandelt
- 1 St Ingwerknolle
- 3-5 Frühlingszwiebeln, je nach Größe
- 2 Stangen Staudensellerie
- 100 ml Kokosmilch
- 3 Esslöffel Olivenöl extra vergine
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- frische rote Chili nach Geschmack

Zubereitung:

Lachsforellenfilet (ohne Haut) waschen, trocken tupfen, Gräten entfernen, in feine Streifen schneiden. Lachsstreifen in eine Schüssel geben. Dazu kommt: Abrieb einer halben Limette, Saft von 2 Limetten, Ingwerabrieb, feine Streifen der Knollen einer Frühlingszwiebel und der feingeschnittene Staudensellerie. Olivenöl und Kokosmilch dazu geben, gut durchmischen und mit Pfeffer, Salz und feingehackter Chilischote (ohne Kerne) abschmecken. Mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die feingeschnittenen grünen Enden der Frühlingszwiebel untermischen.

Sendung: hr-fernsehen, "Koch's anders", 23.06.2020, 20:15 Uhr