



## Lachs Ceviche mit unserem Frischen Lachs aus SCHOTTLAND

### Mein Lieblingsrezept

#### Für ca. 4 Portionen Zutaten:

800 g frisches Lachsfilet in „Sushi Qualität“ aus Schottland (bitte Haut entfernen!)

6-8 Limetten

2-3 weiße oder rote Zwiebel (es gehen auch Schalotten)

1-2 rote Chili Schote (je nach eigenem Schärfegefühl)

½ Bund Blatt Petersilie

2-4 EL Sesamsamen (je nach Wunsch – diese geben einen schönen nussigen Geschmack!)

6-8 EL Olivenöl

1 EL Knoblauchöl

Meersalz

Pfeffer nach Wunsch

#### Zubereitung:

Die Zwiebel und die Chilies schälen, in feine Streifen schneiden, beides ca. 60 Sekunden im kochenden Wasser vorgaren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Den Saft der Limetten auspressen. Die Blatt Petersilie abzupfen und fein hacken.

Anschließend den Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Das Lachsfilet in dünne Tranchen schneiden, in eine Auflaufform legen, mit Meersalz und großzügig mit dem Limettensaft vermischen und zwischen 15-30 Minuten ziehen lassen. (je nach Geschmack). Der Limettensaft (Säure) wandelt das Eiweiß um, sodass der Lachs leicht „gart“ und eine weißliche Farbe annimmt! Das ist so gewollt und auch der spezielle Effekt!

Dann den Chili, die Zwiebeln, den angerösteten Sesam, die klein gehackte Petersilie und Knoblauchöl vermischen, abschmecken und zum Schluss das Olivenöl dazugeben. Alles über den eingelegten Lachs geben, gut vermischen und mit Weißbrot servieren.

**Guten Appetit!**