



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

CEVICHE

500 g Lachs mit Haut
1 Stück frischer Ingwer
3-4 Limetten, Saft
2 dl Kokosmilch
1 Grunny Smith
1 kleine Chili
1 Bund Koriander
½ rote Zwiebel
Meersalz
Pfeffer

Lachsfilet kalt abspülen, trockentupfen, enthüuten und klein würfeln.

Ingwer schülen, zum Lachs reiben und Limettensaft begeben. Kokosnussmilch begeben, mischen und alles mind. 15 Minuten marinieren lassen.

Apfel waschen, entkernen und klein würfeln. Chili entkernen und in feine Streifen schneiden.

Korianderblütter abzupfen und grob hacken, Korianderstängel fein schneiden. Zwiebel schülen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Alles zum Lachs geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

CEVICHE

Gericht aus Peru
«Siwichi»
Indio-Sprache
für frischer Fisch



Menü Lachs CEVICHE



Ceviche ist roher Fisch, der im Limettensaft mariniert wird...

für 2-3 Portionen

KNOBLI-BAGUETTE

2-3 Knoblauchzehen
grobes Meersalz
1 Baguette
Olivenöl

Knoblauch schülen, unquetschen, in den Mörser geben und mit grobem Meersalz zu einer Paste verreiben.

Baguette schräg in Scheiben schneiden, mit Olivenöl betrüpfeln und in der heissen Brutpfanne kurz rösten.

Mit wenig Knoblauch-Paste bestreichen und mit Lachs-Ceviche servieren.

Tipp

Ingwer lässt sich ganz einfach schülen, indem man die Schale mit einem Teelöffel oder dem Rücken eines Küchenmessers abschubt.



mehr unter

Schudel on the Rocks.ch

