

Ceviche von der Lachsforelle

Für ca. 4 Personen

Zutaten

400 g Lachsforellenfilet
100 g Zwiebel rot in feine Streifen
10 g Ingwer frisch gerieben
10 g Kren frisch gerieben
1 Stk. Limette (Abrieb und Saft)
10 g Petersilie
10 g Koriander frisch
100 g Trauben
Radieschen
100 ml Weinessig
50 ml kaltgepresstes Öl nach Wahl
Salz, Pfeffer, Cilli
Bunte Blattsalate



Zubereitung

Lachsforellenfilet von den Gräten befreien und in sehr dünne Scheiben aufschneiden,
Trauben halbieren und entkernen

Marinade aus Essig, Öl, Ingwer, Kren, Zwiebelstreifen, Limettensaft, geschnittenen Kräutern und Abrieb herstellen - die Marinade sodann kräftig abschmecken

Lachsforellenscheiben durch die Marinade ziehen, anrichten, einige Minuten rasten lassen und mit den marinierten Blattsalaten anrichten

Guten Appetit!

Ein Rezept aus der Folge „HTS - Höhere Tourismusschule St. Pölten“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hts-hoehere-tourismusschule-st-poelten/>

Mit freundlicher Unterstützung