

Lachs-Ceviche mit milder Salsa und Mais-Tortilla

Für zwei Personen

Für die Lachs-Ceviche:

1 Lachsfilet, à 300 g	2 Limetten	1 Bund Koriander
2 EL Sojasauce	1 EL Fischsauce	10 ml Limoncello
10 ml Rapsöl		

Für die Salsa:

4 Tomatillos	200 g Cherrytomaten	1 Bund Lauchzwiebeln
100 g Radieschen	$\frac{1}{2}$ Mango	1 Avocado
10 ml Rapsöl	100 g Peperoncini	1 Bund Koriandergrün
Salz		

Für die Tortilla:

1 Maistortillafladen	1 Süßkartoffel	100 ml Crème-fraîche
2 vorgegarte Maiskolben	1 TL Tajin-Pulver	Salz

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Die Fischsauce, die Sojasauce und das Öl vermengen und das rohe Lachsfilet damit einstreichen. Den Lachs in Frischhaltefolie einschlagen und für 20 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen nun auf 200 Grad erhöhen. Für die Tortilla Wasser in einen Topf geben, salzen und zum Kochen bringen. Die Süßkartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Maisfladen fünf Minuten im Backofen vorgaren. Anschließend mit Crème fraîche bestreichen, leicht salzen und die Süßkartoffelscheiben darauf legen. Den Mais vom Kolben schneiden und darüber verteilen. Mit dem Tajin-Pulver bestreuen. Den Backofen auf 150 Grad runter stellen und die Tortilla weitere acht Minuten darin garen, bis die obere Seite leicht bräunlich wird.

Für die Salsa die Tomatillos, die Radieschen, die Peperoncini und das Koriandergrün klein schneiden. Die Cherrytomaten vom Grün befreien und ebenfalls zerkleinern. Die Lauchzwiebeln putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Mango schälen und würfeln. Alles salzen und vermengen. Ein Drittel der Salsa pürieren. Die Hälfte des Pürees unter die restliche Salsa mischen. Die Avocado aushöhlen und mit dem restlichen Püree vermengen.

Den warmen Lachs dünn aufschneiden. Die Limetten halbieren, auspressen und die Schale abreiben. Den Limettensaft und den Limettenabrieb mit den Korianderstielen und dem Rapsöl in einem Mörser vermahlen. Das Lachsfilet mit der Marinade bestreichen.

In einen Anrichtering zunächst die Salsa-Avocado-Mischung und anschließend die Salsa geben. Das Lachs-Ceviche mit der milden Salsa und dem Maistortilla auf Tellern anrichten und servieren.

Ellen Hunt am 14. September 2015