

Lachs-Ceviche mit Paprika-Mango-Ragout

Für zwei Personen

Für das Lachs-Ceviche:

1 Lachsfilet ohne Haut à 300 g	1 rot-grüne Tomate	1 Mini-Gurke
1 rote Chili	1 grüne Chili	2 rote Zwiebeln
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Knolle Ingwer à 4 cm	4 Limetten
2 Orangen	2 Avocados	4 TL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz	Pfeffer

Für das Mango-Paprika-Gemüse:

1 rote Paprika	1 Mango	1 Limette
10 g Honig	Salz	Pfeffer

Für das Lachs-Ceviche den Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Limetten und Orangen halbieren und pressen. Saft über den Lachs träufeln und einziehen lassen. Etwa zehn Minuten in den Kühlschrank stellen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Zwiebeln abziehen, fein hacken. Chilis, Gurke, Tomate und Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Ingwer schälen und reiben. Avocados halbieren, aushöhlen und in kleine Würfel schneiden.

Für das Paprika-Mango-Mousse die Paprika waschen, trockentupfen und vierteln. Kerne und Trennwände entfernen und schälen. Mango putzen, halbieren und schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Limette halbieren, auspressen und den Saft mit Honig hinzufügen.

Lachs aus dem Kühlschrank holen. Geschnittenen Koriander, Zwiebeln, Chili, Gurke, Tomate, Frühlingslauch, Ingwer und Avocados dazugeben und vermischen.

Das Lachs-Ceviche auf einem Mango-Paprika-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.

Sara Rybakow am 22. März 2016