

Wildlachs-Ceviche mit Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für das Pfannenbrot:

90 ml Milch	25 g Butter	150 g Weizenmehl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Rapsöl		

Für das Wildlachs-Ceviche:

125 g Wildlachsfilet	1 Knoblauchzehe	4 Kirschtomaten
1 Limette	1 Zitrone	1 rote Peperoni
1 Schalotte	1 Avocado	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander
20 ml Olivenöl	Zucker	Salz

Für das Pfannenbrot:

Die Milch in einem Topf erhitzen. Butter darin schmelzen. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und in die Milch geben. Anschließend solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig in zwei gleichgroße Portionen teilen und auf bemehlter Oberfläche dünn ausrollen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig in die Pfanne geben und auf jeder Seite 1-2 Minuten anbraten bis sich Teigblasen bilden, einmal wenden.

Schnittlauch hacken und zum Garnieren verwenden.

Für das Wildlachs-Ceviche:

Knoblauch abziehen und hacken, mit einer Prise Salz in einem Mörser fein zerstoßen. Das Öl unterrühren.

Das Lachsfilet abspülen, trockentupfen und 1 cm groß würfeln. Tomaten abspülen und vierteln. Limette und Zitrone jeweils eine Hälfte auspressen. Saft getrennt auffangen. Lachs, Tomaten, je 4 EL Limetten- und Zitronensaft mit dem Knoblauchöl gut verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken und für 15 Minuten kalt stellen.

Inzwischen die Peperoni abspülen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch auslösen und 1 cm groß würfeln. Peperoni, Schalotte und Avocado unter die Lachsmischung heben. Koriander abspülen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Herbert Fellingner am 02. Juli 2019