

Ceviche Nikkei mit Koriander-Chimichurri und Avocado

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

150 g Lachs Loin, ohne Haut

Für die Chimichurri:

1 Bund Koriander

1 Bund glatte Petersilie

1 Frühlingszwiebel

1 Limette

50 ml geröstetes Sesamöl

100 ml Olivenöl

Cayennepfeffer

Salz

Für die Gemüse-Marinade:

1 Stück Ingwer

1 Knoblauchzehe

4 Limetten

1 EL Sojasauce

2 EL brauner Zucker

Salz

Für das Gemüse:

1 Avocado

1 Salatgurken

1 rote Zwiebel

Für die Garnitur:

4 Nori Algen

geröstete, gesalz. Erdnüsse

1 EL Kürbiskernöl

Für das Ceviche:

Den Lachs abrausen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden.

Für die Chimichurri:

Koriander und Petersilie abrausen und trockenwedeln. Frühlingszwiebel kleinschneiden. Limette auspressen. Kräuter, Zwiebel, Limettensaft, Cayennepfeffer, Sesamöl, Olivenöl und Salz in einen Mixer geben und durchmischen. In kleinen Mengen über den Fisch tröpfeln.

Für die Gemüse-Marinade:

Ingwer schälen. Knoblauch abziehen. Limetten auspressen und den Saft mit Sojasauce, Zucker, Ingwer, Knoblauch und Salz in einer Küchenmaschine mixen. Anschließend fein absieben.

Für das Gemüse:

Avocado und Gurke schälen und in kleine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Marinade darüber geben.

Für die Garnitur:

Erdnüsse kleinhacken. Nori Algen in Scheiben schneiden. Gericht mit Erdnüssen, Nori Algen und Kürbiskernöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Saudi Wolde-Mikael am 18. August 2020