

Lachs-Ceviche, Lachs gebraten, Lachs-Sashimi mit Avocado

Für zwei Personen

Für das Lachs-Sashimi:

60 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Avocado	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft
2 TL Honig	2 EL Sojasauce	Salz, Pfeffer

Für das Lachs-Ceviche:

100 g Lachsfilet, ohne Haut	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
1 große Zwiebel	4 Limetten, davon Saft	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander
1 Prise Chilipulver	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den gebratenen Lachs:

100 g Lachsfilet, mit Haut	50 g Rucola	4 große Erdbeeren
3 EL Sojasauce	Himbeerbalsamico	1 Prise Ingwerpulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Dip:

100 g Crème-fraîche	10 g Wasabi-Paste	$\frac{1}{2}$ Limette, davon Saft
Salz	Pfeffer	

Für das Lachs-Sashimi: Die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels herauslösen. Dünn schneiden.

Lachsfilet in dünne Sashimi-Streifen schneiden. Sojasauce und Honig verrühren und die Sashimi-Streifen damit marinieren.

Avocado auf Tellern anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit Zitronensaft beträufeln. Lachs auf Avocado anrichten.

Für das Lachs-Ceviche: Lachs in kleine Würfel schneiden.

Beide Paprikaschoten abbrausen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein schneiden. Zwiebel abziehen und eben falls klein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Limetten halbieren und den Saft auspressen.

Lachs in eine Schüssel geben und mit Limettensaft vermengen. Zuerst Zwiebel, dann Paprika und schließlich Koriander hinzufügen. Alles mit Chilipulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Lachs: Lachsfilet in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Mit Sojasauce einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anbraten etwas Ingwerpulver über den Lachs geben.

Erdbeeren putzen und dünn schneiden. Rucola waschen und trockenschleudern. Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und über den Rucola geben. Erdbeeren auf Salat anrichten. Fisch anbraten und ebenfalls auf dem Salat anrichten.

Für den Dip: Limette auspressen und den Saft mit Crème fraîche und Wasabi-Paste verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Maximilian Drimalski am 24. Mai 2022