

Ceviche vom Lachs, Rettich, Koriander, Macadamianüsse

Für 4 Personen

Für den Fischsalat:

500 g Lachsfilet mit Haut	Meersalz, brauner Zucker	1 Bio- Zitrone
1 Bio-Limette	1 Bio-Orange	10 g Ingwer
1 Stiel Koriander	2 Knoblauchzehen	6 EL Rapsöl
2 EL Macadamianüsse	1 Prise Curry (mild)	50 ml Tomatensaft
1 EL Tapiokaperlen	1 Msp. rosa Pfeffer	weißer Pfeffer
2 Zweige Minze		

Für den Rettich:

1 EL Senfsaat	4 EL Apfelsaft	2 EL Estragonessig
Meersalz	100 g grüner Rettich	100 g schwarzer Rettich
1 Zweig Zitronenverbene		

Für die Cremesauce:

2 Stiele Koriander	2 Eier	1 Spritzer Estragonessig
80 ml Rapsöl	Meersalz, weißer Pfeffer	

Den Lachs enthäuten, die Gräten ziehen und die Seitenränder und den Bauchlappen abtrennen. Das Fischfilet kühl stellen. Die Lachsabschnitte fein schneiden, mit Salz und Zucker würzen. Zitrusfrüchte abwaschen, abtrocknen, die Schalen abreiben und jeweils den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein schneiden. Koriander abspülen, trocken schütteln. Zitrusfrüchteabrieb und – saft (die Hälfte vom Zitronensaft beiseite stellen) mit dem Ingwer und Koriander zu den Fischabschnitten geben, gut verrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und mit 2 EL Rapsöl und den Nüssen vermischen. Mit etwas Curry und dem Meersalz würzen, auf ein tiefes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen goldgelb bräunen, dabei ab und zu gut umrühren. Die gerösteten Nüsse abtropfen lassen, dann grob hacken. Für die Vinaigrette den Tomatensaft durch ein Milchsieb passieren. Die Tapiokaperlen in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb abschütten, mit kaltem Wasser abwaschen. Tapiokaperlen mit 4 EL Rapsöl, Tomatensaft, etwas rosa Pfeffer und Salz verrühren. Zum Schluss den passierten Zitrusfrüchtesaft einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, in feine Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren in die Vinaigrette rühren. Für den Rettich die Senfsaat in reichlich Wasser weich kochen, passieren und gut abtropfen lassen. Senfsaat mit Apfelsaft in einen Topf geben und die Flüssigkeit fast einkochen lassen, den Topf vom Herd ziehen. Anschließend Essig und etwas Salz unterrühren. Rettich waschen, bürsten und auf der Aufschnittmaschine oder mit einem Küchenhobel in feine Scheiben schneiden. Die Senfsaatmarinade zugeben, gut mischen, Zitronenverbenezweig einlegen und anschließend abgedeckt ziehen lassen. Für die Cremesauce Koriander abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Die Eier 2 Minuten kochen, abschrecken, pellen und in einen Mixer geben. Koriander, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zugeben und zu einer cremigen Sauce pürieren. Diese in eine Spritzflasche oder einen Spritzbeutel füllen. Das Fischfilet in 2 mm dicke Scheiben, flach auf eine Platte legen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft marinieren. Die Lachsscheiben in einem tiefen Teller aufstellen. Die Rettichscheiben dazwischen anrichten. Die Vinaigrette verteilen. Die Cremesauce als Punkte zwischen Lachs und Rettich anrichten. Die Nüsse darüber streuen.

Michael Kempf am 10. Juli 2015