

# Lachs Ceviche

## Zutaten für 2 Portionen

200 g Lachsfilet	2-4 Limonen	1 weiße Zwiebel
1 rote Chili Schote	$\frac{1}{4}$ Bund Blatt Petersilie	1 EL Sesamsamen
2-4 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ EL Knoblauchöl	Meersalz, Cayennepfeffer
6 Blätter Wan-Tan-Teig	150 g Butterschmalz	1 TL Currypulver

Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden, zehn Sekunden im kochenden Wasser vorgaren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Chili in feine Streifen schneiden, ebenfalls zehn Sekunden im kochenden Wasser blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Den Saft der Limonen auspressen. Die Blatt Petersilie abzupfen und fein hacken. Anschließend den Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das Lachsfilet in dünne Tranchen schneiden, in eine Auflaufform legen, mit Meersalz und großzügig mit dem Limonensaft vermischen und fünf Minuten ziehen lassen. Cayennepfeffer, Zwiebeln, den angerösteten Sesam, die klein gehackte Petersilie und Knoblauchöl vermischen, abschmecken und zum Schluss das Olivenöl dazugeben. Die Wan Tan Blätter einzeln in einer Pfanne mit Butterschmalz frittieren, auf Küchenkrepp-Papier abtropfen und mit Curry bestäuben.

Alexander Herrmann am 20. Januar 2014