

# Roh marinierter Lachs Ceviche mit Kräuter-Pesto

## Für zwei Personen

300 g Lachsfilet	2 Limetten	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Kerbel	1 Zweig Estragon
$\frac{1}{4}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 EL Kürbiskerne
2 EL Pinienkerne	1 Handvoll Wildkräuter	Olivenöl
Piment-d'Espilette	Meersalz	

Die Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Die Schalotten kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Pinien- und Kürbiskerne im Backofen bei circa 160°C Umluft etwa zehn bis zwölf Minuten hellbraun rösten (die Kürbiskerne sind fertig geröstet, wenn sie sich leicht aufblähen).

Den Lachs in dickere Scheiben (circa acht Scheiben pro Person) schneiden, mit dem Saft der Limetten beträufeln und mit etwas Meersalz und Espilette-Chili bestreuen.

Die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden, dazwischen setzen, die blanchierten Schalottenstreifen darauf setzen und etwa zehn Minuten marinieren lassen.

Die Blätter von Basilikum, Estragon, Kerbel und Blattpetersilie von den Zweigen zupfen und mit einer Prise Meersalz im Mörser verreiben. Anschließend etwas Olivenöl zugeben und zu einem aromatischen Öl verreiben.

Den Lachs auf zwei Tellern anrichten, mit dem Kräuteröl beträufeln, mit den gerösteten Kernen bestreuen und die Wildkräuter darauf setzen.

Alexander Herrmann am 05. März 2015