

Ceviche vom Lachs mit Zitrusfrüchten, Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

250 g Lachsfilet	1 rote Zwiebel	1 rote Chilischote
1 Passionsfrucht	2 Limette, Abrieb	2 Zitronen, Abrieb
1 Orange, Abrieb, Saft	2 EL Ahornsirup	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelchips:

1 festk. Kartoffel	50 ml Apfelessig	Pflanzenöl
Paprikapulver	Salz	

Für die Guacamole:

2 reife Avocados	2 große Tomaten	1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	1 EL Crème-fraîche
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Granatapfelkerne	3 Zweige Koriander
-----------------------	--------------------

Für das Ceviche:

Das Lachsfilet putzen. Mit einem scharfen Messer in kleine 1 cm große Würfel schneiden. Schale der Limette, Zitrone und Orange abreiben.

Orange anschließend filetieren. Den restlichen Saft gut auspressen. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen.

Die abgeriebene Schale, den Saft und die Filets in eine Schale geben.

Lachswürfel hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Ahornsirup würzen und gut vermengen. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Chili in dünne Ringe schneiden. Beides hinzugeben. Den gewürfelten Lachs mindestens 15 Minuten im Sud ziehen lassen.

Für die Kartoffelchips:

Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. Kartoffel gründlich waschen und in 1 mm dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden. Apfelessig mit Wasser mischen und Scheiben kurz darin einlegen.

Kartoffelscheiben im Öl in kleinen Portionen für ein paar Minuten goldbraun frittieren. Anschließend die Chips für eine halbe Minute auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Paprikapulver und Salz würzen.

Für die Guacamole:

Avocados halbieren und den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken.

Tomaten vom Strunk befreien und sehr fein würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Petersilie fein schneiden. Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Alles mit Crème fraîche und zerdrückter Avocado verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Gericht mit Koriander und Granatapfelkernen garnieren.

Lena Abicht am 20. Januar 2026