

# Ceviche vom Lachs, Frühling-Gemüse, Buttermilch-Dressing

**Für zwei Personen**

**Für das Ceviche:**

1 Lachsfilet à 300 g                      1 Frühlingszwiebel    2 Limetten

**Für das Gemüse:**

1 kleine Zucchini                      1 Salatgurke              1 kleine Karotte  
4 Stangen weißer Spargel              1 rote Chili                 $\frac{1}{4}$  Bund Frühlingszwiebeln  
 $\frac{1}{4}$  TL Fenchelpollen

**Für das Dressing:**

200 ml Buttermilch                      1 Schalotte                 $\frac{1}{4}$  TL Fenchelpollen  
 $\frac{1}{2}$  TL natürlicher Texturgeber    3 EL Olivenöl              Salz, Togarashi-Pfeffer

**Für die Garnitur:**

4 bunte essbare Blüten

**Für das Ceviche:**

Die Limetten auf einem Holzbrett mit der flachen Hand rollen. Den Lachs in ca. 3 cm dicke Tranchen schneiden und mit dem Saft der 2 Limetten beträufeln. Die Frühlingszwiebel von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden.

**Für das Gemüse:**

Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Die Gurke halbieren, das Kerngehäuse entfernen und auf einem Trüffelhobel fein hobeln. Die Karotten schälen und fein hobeln. Den Spargel schälen und fein hobeln. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Gemüsescheiben mit Fenchelpollen, Öl und Salz ca. 30 Minuten marinieren.

**Für das Dressing:**

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Buttermilch mit Fenchelpollen, Schalotte, Öl, Salz und Togarashi-Pfeffer würzen und mit etwas Texturgeber binden und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

**Für die Garnitur:**

Das Gemüse abtropfen lassen und mit dem Dressing übergießen.

Das Gemüse auf tiefen Tellern anrichten, Lachs mit Korianderblättern dekorieren und servieren.

Dirk Reininghaus am 02. Mai 2018