

Lachs-Ceviche mit selbstgebackenem Quark-Brötchen

Für zwei Personen

Für den Lachs:

250 g Lachsfilet	1 Mini-Gurke	1 rote Spitzpaprika
1 gelbe Spitzpaprika	1 grüne Chilischote	1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe	2 cm großes Ingwerstück	1 Limette
2 EL Kokosmilch	1 EL Fischesauce	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Thai-Basilikum	1/2 Bund Koriander	1/2 Bund Dill
1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Brötchen:

75 g Quark	3 EL Milch	2 EL schwarze Sesamsaat
150 g Mehl	1/2 Päckchen Backpulver	1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl	Salz	

Für die Garnitur:

1 Salatblatt

Für den Lachs:

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Den Fisch in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Ingwer schälen und hacken. Limette unter heißem Wasser abspülen, halbieren und den Saft auspressen. Fisch, Chili, Knoblauch und Ingwer in eine Schale geben und mit Fischesauce, Zucker und 2 EL Limettensaft vermengen. Ggf. mit etwas Kokosmilch verflüssigen.

Gurke waschen, schälen, längs halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und schließlich in kleine Würfel schneiden.

Paprika waschen, trocken tupfen und die Haut mit einem Schäler entfernen. Dann halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Paprika ebenfalls fein würfeln.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Petersilie, Thai-Basilikum, Koriander und Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Zusammen mit Gurke, Paprika und Frühlingszwiebeln in eine Schale geben, Olivenöl dazugeben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Für die Brötchen:

Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Quark, Milch, Zucker und Öl hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz abschmecken. Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen, Kugeln daraus formen und mit Sesam bestreuen. Den Ofen auf 170°C zurückstellen und die Brötchen für 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Garnitur:

Das Salatblatt waschen und trocken schleudern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Mehls am 03. September 2019