

Lachs-Ceviche mit Nussbutter, Mais, Avocado

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

200 g Lachsfilet	1 kleine Schalotte	1 cm Ingwer
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	2 Limetten, Saft	Salz, Pfeffer

Für die Nussbutter:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	40 g Butter	1 TL Sojasauce
1 Prise Salz		

Für den gerösteten Mais:

1 Maiskolben, vorgek.	1 TL Olivenöl	Salz
-----------------------	---------------	------

Für die Avocado:

1 reife Avocado	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	1 TL Olivenöl
2 Zweige Koriander	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Limette, Abrieb	2 Zweige Koriander	1 Beet Shisokresse
-------------------	--------------------	--------------------

Für das Ceviche:

Den Lachs in gleichmäßige, 1x1cm große Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln.

Chilischote fein schneiden, Kerne entfernen. Limetten auspressen und Saft auffangen. Limettensaft mit Ingwer, Chili und Schalotte vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischwürfel damit für 10-12 Minuten im Kühlschrank marinieren.

Für die Nussbutter:

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Weiter erhitzen, bis sie goldbraun wird und leicht nussig duftet. Dabei aufpassen, dass die Butter nicht verbrennt. Vom Herd nehmen, mit etwas Zitronensaft und einer Prise Salz abschmecken. Leicht abkühlen lassen.

Für extra Aroma die Nussbutter kurz vor dem Servieren leicht aufschäumen oder mit einem Spritzer Sojasauce verfeinern.

Für den gerösteten Mais:

Maiskörner vom Kolben schneiden. In einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-7 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind. Mit Salz würzen und beiseitestellen.

Für die Avocado:

Koriander fein schneiden. Avocado halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Limettensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander vermengen und kurz ziehen lassen.

Für die Garnitur:

In tiefen Tellern oder Schalen zuerst die marinierte Avocado anrichten.

Lachs darauf geben, anschließend den gerösteten Mais darüberstreuen und mit der warmen Nussbutter beträufeln. Mit frischem Koriander oder Kresse und etwas Limettenabrieb garnieren.

Nadine Gerhardy am 27. Januar 2026