

Romana-Salat, Ceviche vom Lachs, Zitrusfrüchte

Für zwei Personen

Für den Salat:

2 Romanasalatherzen

Für das Ceviche:

200 g Lachsfilet, ohne Haut 1 Limette, ganze Frucht 1 Zitrone, ganze Frucht

1 Orange, ganze Frucht Zucker Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Bund Koriander Romanasalat, von oben

Für den Salat:

Die Romanasalatherzen vom Strunk befreien und die einzelnen Blätter abzupfen. Salatblätter waschen und trocken schleudern.

Für das Ceviche:

Lachsfilet putzen und ggf. die Haut entfernen. Mit einem scharfen Messer in kleine, 1,5-2 cm große Würfel schneiden.

Limette, Zitrone und Orange heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abreiben.

Dann die Zitrusfrüchte schälen und filetieren. Den restlichen Saft gut auspressen.

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

Lachswürfel hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und gut vermengen.

Den gewürfelten Lachs mindestens 15 Minuten im Zitrusud ziehen lassen.

Für die Fertigstellung:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden.

Den Lachs und die Zitrusfrüchte aus dem Sud nehmen, dafür das Ganze einfach einmal auf ein Sieb geben (dabei Sud auffangen). Koriander hinzugeben und erneut abschmecken.

Alles auf die Salatblätter verteilen und ggf. mit etwas Sud beträufeln.

Viktoria Fuchs am 02. Oktober 2025