

Ceviche vom Spargel und Lachs

Für 2 Portionen

Lachsfilet, à 300 g	4 Stangen weißer Spargel	1 rote Zwiebel
1 Chilischote	2 Limetten	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	0,5 Bund Koriander	

Das Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden. Den Spargel schälen und ebenfalls in dünne schräge Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote in kleine Stücke schneiden. Den Koriander fein hacken. Alles in eine Schüssel geben. Die Limetten halbieren, den Saft auspressen und in die Schüssel geben. Das Ganze marinieren und etwa 15 Minuten stehen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Olivenöl marinieren und auf Tellern oder in einem Glas servieren. Guten Appetit!

Tipp:

Wenn Sie Koriander nicht mögen, können sie ihn gegen Blatt Petersilie oder Kerbel tauschen.

Steffen Henssler am 13. Mai 2013