

## Ceviche vom Lachs

### Zutaten

1 rote Zwiebel  
1 gelbe Paprika  
1 kleine rote Chilischote  
3 Limetten  
1 Stange Sellerie  
5 Stängel Koriander  
500 g Lachs (Sushi-Qualität)  
ohne Haut  
Salz und Pfeffer

### Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe,  
Pfannen, Schüsseln, Messer,  
Schneidbretter, Servierteller etc.  
werden vorausgesetzt)  
Küchenhandschuhe  
Sehr scharfes Messer



ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

## Zutaten Zubereitung

### 1. Gemüse zubereiten

**1 gelbe Paprika** waschen, entstielen und entkernen sowie die weißen Rispen rausschneiden. In ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. In eine mittelgroße Schüssel geben, in die die folgenden Zutaten ebenfalls gegeben werden.

**1 Stange Sellerie** putzen, längst halbieren und in feine Scheiben schneiden.

**1 rote Zwiebel** schälen, längst halbieren und quer in feine Scheiben schneiden.

**1 kleine rote Chilischote** entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Von

**1 Limette** die Schale abscheiden, dass das Fruchtfleisch freiliegt und dann zwischen den Wänden längs mit einem Messer die Limettenfilets rausschneiden. Danach mit der Hand einfach den Rest der Limette über der Schüssel auspressen.

Von

**5 Stängel Koriander** (darf auch etwas mehr sein, je nachdem wie gerne man Koriander mag) die Blättchen abzupfen und ein paar für das spätere Anrichten beiseite legen. Den Rest grob mit dem Messer zerkleinern.

Das Gemüse mit

**Salz und Pfeffer** abschmecken und vorsichtig in der Schüssel vermengen. Wenn Ihr Handschuhe tragt, einfach die Hände waschen und dann mit den Händen vorsichtig das Gemüse vermengen.

### 2. Lachs schneiden

**500 g Lachs (Sushi-Qualität) ohne Haut** in ca. 0,5 cm dicke Scheiben slicen. Das heißt, Ihr schneidet den Lachs einfach leicht schräg vom Stück in dünnen Scheiben runter. Das geht am besten mit einem sehr scharfen Messer. Die Scheiben sollten nicht zu groß – also lang – sein. Gegebenenfalls das Stück Lachs der Länge nach halbieren, dass ca. 2 x 5 cm große Stücke entstehen.

Den Lachs zu dem Gemüse in die Schüssel geben, eine weitere

**Limette** darüber auspressen, das Ganze vorsichtig vermengen und den Lachs ca. 10 Minuten marinieren.

### 3. Anrichten

Das Ceviche auf einer Servierplatte oder flachen Schüssel anrichten. Mit ein paar Korianderblättern garnieren.

**1 Limette** längs in Achtel schneiden und am Rand des Tellers anrichten.