

CEVICHE WIDLACHS

LACHS UND SÜSSKARTOFFELPÜREE VORBEREITEN

Den Lachs in Würfel schneiden (ca. 0,5 cm) und kaltstellen. Süßkartoffel schälen und in Salzwasser für ca. 25 Minuten weichkochen.

MARINADE VORBEREITEN

Den Saft und die Schale der Zitronen und Limetten in eine Schüssel pressen. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Chili vermischen. Das Gemüse in feine Würfel schneiden und zu der Marinade geben.

WIDLACHS MARINIEREN

Die Wildlachs-Würfel zu der Gemüse-Marinade geben, sodass alle vollständig bedeckt sind. Abgedeckt für 10 - 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

REISPAPIER FRITTIEREN

Das Reispapier in einer Fritteuse/Topf bei 170° für 10 Sekunden ausbacken und zum Abtropfen auf ein Küchentuch geben.

SÜSSKARTOFFELPÜREE HERSTELLEN

Die Süßkartoffel mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz und Pfeffer würzen.

WASABI-MAYONNAISE HERSTELLEN

Als Grundrezept dient eine herkömmliche Mayonnaise. Dazu gebt ihr Wasabi-Paste, Saft einer 1/2 Limette, Salz und Pfeffer.

ANRICHTEN

Das Ceviche aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals gut vermengen. Auf einem Löffel die Flüssigkeit etwas abtropfen lassen und direkt im Reispapier auf der Süßkartoffelcreme servieren. Als Garnitur dient die Wasabi-Mayonnaise, Korianderblätter und frische Kresse. Getopt haben wir unser Ceviche noch mit Mixed Pickles aus dem Glas.



TEAM EL MÖVENSCHISS
elmoevenschiss-schilksee.de

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1,3 kg Wildlachsfilet	10 St Reispapier
(130 g pro Portion)	200 g Mayonnaise
3 Süßkartoffeln	50 g Wasabi-Paste
2 Zitronen	1/2 Bund Koriander
5 Limetten	1 Schale Kresse
2 TL Fleur de Sel (für das Ceviche)	Eingelegtes Gemüse
Prise Salz (Salz für das Süßkartoffelpüree)	
Pfeffer aus der Mühle	
1 Chilischote	
1 Fleischtomate	
1,5 Paprika rot	
1 Salatgurke	
10 Radieschen	
2 kleine rote Zwiebeln	