WUNDERDRESSING MIT GIN TONIC AROMA

Lachs-Ceviche mit Limette und Apfel

Fisch · Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 20 Minuten

zzgl. 10–15 Min. Marinierzeit



Zutaten

- 200 g sehr frisches Lachsfilet in Sushi-Qualität (ohne Haut)
- ½ grüner Apfel (z. B. Granny Smith, ca. 80 g)
- ½ Limette (Saft)
- ½ kleine rote Zwiebel (ca. 30 g)
- ¼ Salatgurke (ca. 100 g)
- 1 Prise Salz
- ½ Bund Koriander
- 3 EL Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Warum lecker: Das Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma wirkt hier fast wie eine elegante Ceviche-Marinade.

Zubereitung

1. Lachs bis zur Verarbeitung gut gekühlt lagern. Filet trocken tupfen, eventuelle Gräten entfernen und mit einem scharfen Messer in 1 cm große Würfel schneiden. Abgedeckt zurück in den Kühlschrank stellen.
2. Apfel entkernen, mit Schale in 5 mm kleine Würfel schneiden und sofort mit dem Limettensaft mischen, damit er nicht braun wird. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Gurke längs halbieren, die Kerne herauskratzen und ebenfalls in 5 mm kleine Würfel schneiden.
3. Wunderdressing kräftig schütteln. Lachs mit Apfel, Zwiebel, Gurke, 3 EL Dressing und 1 Prise Salz in einer gekühlten Schüssel vorsichtig mischen. Abgedeckt im Kühlschrank 10–15 Minuten ziehen lassen.
4. Korianderblätter abzupfen und grob schneiden. Ceviche in gekühlten Schalen anrichten, mit Koriander bestreuen und sofort servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de