

Lachs Ceviche mit Avocado, Granatapfel und Kaviar

Für die Ceviche

- 250 g frischer Lachs, ohne Haut
- 1 Bio Limette
- 4-5 Stiele Koriander
- 1 rote Chilischote
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Granatapfelkerne
- etwas Salz

Für die Avocado

- 1 reife Avocado
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Rapsöl
- etwas Zucker

Außerdem

- 1 Esslöffel Lachskaviar
- 1 Esslöffel Schmand
- etwas Salz und Pfeffer

Den Lachs abspülen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Von der Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Blätter vom gewaschenen Koriander abzupfen und fein zerhacken. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und ebenfalls fein zerhacken. Anschließend aus dem Limettensaft, Koriander, Chili und Olivenöl eine Marinade herstellen und mit etwas Salz abschmecken.

Den Granatapfel halbieren und die Kerne mit Hilfe eines Löffels herausnehmen. Die Avocado ebenfalls halbieren und den Kern entfernen. Anschließend das Fruchtfleisch aus der Schale lösen, in Würfel schneiden und sofort mit dem Zitronensaft, Zucker und Öl marinieren. Den Schmand mit etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Anrichten: Die Lachsscheiben auf einen Teller geben und mit der Marinade übergießen. Die Avocadowürfel und die Granatapfelkerne auf dem Teller verteilen. Das Ganze abschließend mit Tupfen vom Schmand und dem Lachskaviar ausgarnieren.