

Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

Lachs & Avocado Ceviche

& Delta Sauvignon Blanc

Zutaten (für 4 Personen)

- 800 g frisches Lachsfilet (ohne Haut)
- 4 Limetten
- 1 Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 1 Chilischote
- 2 reife Avocados
- 1/2 Bund frischer Dill
- 1 Bund frischer Schnittlauch
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Lachsfilet kurz abspülen, trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln. Chilischote halbieren, Kerne herausnehmen und Schote fein hacken. Lachs, Zwiebel und Chili mit dem Saft von 4 Limetten gründlich vermengen und zugedeckt in einer Schüssel 20 (maximal 25!) Minuten im Kühlschrank marinieren. Nach 10 Minuten umrühren. Kräuter waschen, trocknen und klein hacken. Avocados in 1 cm große Würfel schneiden. Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, angesammelte Flüssigkeit abgießen. Olivenöl, Kräuter und Avocado vorsichtig unter den marinierten Lachs heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren, dazu ¼ der Menge in eine runde Form geben, mit dem Löffel glatt streichen und auf einen Teller stürzen. Mit Kräutern und Zitronenvierteln dekorieren.

Zur frischen Lachs Ceviche empfiehlt Heather den knackigen Delta Sauvignon Blanc oder den üppigen Hatters Hill Sauvignon Blanc.