

Winzer-Rezepte aus Übersee

Cristián Aliaga aus Chile empfiehlt:

Ceviche mit frischem Lachs

& Chardonnay

Zutaten (für 6 Personen)

1/2 kg frisches Lachsfilet ohne Haut
2 Zitronen
2 rote Zwiebeln
1 gelbe Paprika
1 Avocado
1 Zehe frischen Knoblauch
3 EL Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden sowie Paprika und Knoblauch fein würfeln. Die Avocado in haselnussgroße Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Das Lachsfilet kurz abspülen, trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen und mit frisch gepresstem Zitronensaft, Olivenöl, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Kurz ziehen lassen.

Die Lachs Ceviche wird in Lateinamerika gerne als Vorspeise serviert. Cristián Aliaga empfiehlt dazu einen gut gekühlten, aromatischen Weißwein wie Chardonnay.