

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. August 2020** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Saudi Wolde-Mikael

Ceviche Nikkei mit Koriander-Chimichurri und Avocado

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

150 g Lachs Loin, ohne Haut

Den Lachs abbrausen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden.

Für die Chimichurri:

1 Bund Koriander
 1 Bund glatte Petersilie
 1 Frühlingszwiebel
 1 Limette
 50 ml geröstetes Sesamöl
 100 ml Olivenöl
 Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle

Koriander und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Frühlingszwiebel kleinschneiden. Limette auspressen. Kräuter, Zwiebel, Limettensaft, Cayennepfeffer, Sesamöl, Olivenöl und Salz in einen Mixer geben und durchmischen. In kleinen Mengen über den Fisch tröpfeln.

Für die Gemüse-Marinade:

1 Stück Ingwer
 1 Knoblauchzehe
 4 Limetten
 1 EL Sojasauce
 2 EL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle

Ingwer schälen. Knoblauch abziehen. Limetten auspressen und den Saft mit Sojasauce, Zucker, Ingwer, Knoblauch und Salz in einer Küchenmaschine mixen. Anschließend fein absieben.

Für das Gemüse:

1 Avocado
 1 Salatgurken
 1 rote Zwiebel

Avocado und Gurke schälen und in kleine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Marinade darüber geben.

Für die Garnitur:

4 Nori Algen
 Geröstete, gesalzene Erdnüsse
 1 EL Kürbiskernöl

Erdnüsse kleinhacken. Nori Algen in Scheiben schneiden. Gericht mit Erdnüssen, Nori Algen und Kürbiskernöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.