

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Lachs-Ceviche mit Avocado**

(c) 123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Lachs in 1 cm grosse Würfel schneiden
- Sojasauce, Reissessig, Sesamöl, Zucker und Zitronensaft mischen
- Lachswürfel begeben und marinieren lassen
- Avocado schälen, in gleichmässige Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
- Zitronenschale abreiben und zur Avocado geben
- Zitronensaft auspressen, Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, Gurke schälen und in kleine Würfel schneiden, alles zusammen zur Avocado geben und gut vermischen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit Hilfe eines Tatarrings den Avocadosalat anrichten
- Marinierten Lachs auf den Avocadosalat geben, den Tatarring entfernen und gleich servieren

Zutaten

230 g	Lachs, frisch
1 EL	Sojasauce
1 EL	Reissessig
1 TL	Sesamöl
½ TL	Zucker
1 TL	Zitronensaft
1	Avocado
1	Zitrone
3	Frühlingszwiebeln
½	Gurke
	Salz, Pfeffer