



KUCHLER



## Thai-Salat / Lachs Ceviche

Zubereitungszeit

**40 min** **4 Pers.**

### ZUTATEN

400gr. Lachsfilet  
50gr. grobes Salz  
50gr. brauner Zucker  
1Stk. Limette  
1EL Olivenöl  
1EL Sesamöl  
1EL Koriander

50gr. Palm- Zucker  
50ml. Fischeauce  
80ml. Limetten- Saft  
50gr. Cherry- Tomaten  
1Stk. Knoblauch  
1/2 Stk. Chilli

1TL Tomaten- Würfel  
1TL Chilli  
1TL Schalotte  
1TL Koriander- Stiele

Jasmin- Reis  
Snack- Gurken  
Peperoni Rot

### ZUBEREITUNG

Salz, Zucker und Limettenschale mischen, auf das Lachsfilet geben und für 1 Stunde im Kühlschrank beizen.  
Danach abwaschen und mit Küchenpapier trocknen.  
Den Fisch 1cm grossen Würfel schneiden.  
Mit Olivenöl, Sesamöl und Koriander mischen und mit Salz abschmecken.

#### THAI-SALSA UND SALSA-EINLAGE

In einem Topf den Palmzucker mit der Fischeauce schmelzen lassen und auskühlen lassen. Die Mischung mit Limettensaft, Peperoncini, Knoblauch und Cherrytomaten mixen. Die Zutaten für die Salsa-Einlage in die Salsa rühren.

#### ZUM FERTIGSTELLEN

Jasminreis in einer Pfanne ohne Fett rösten, auskühlen lassen und in eine Pfeffermühle füllen. Das Lachstatar in einer Schale anrichten und die Thai- Salsa grosszügig darauf verteilen.

Die Gurkenscheiben mit etwas Thai- Salsa marinieren und fächerartig auf dem Tatar verteilen. Das Tatar mit Peperoncinischeiben und farbigen Blüten dekorieren und den Reis als Knusperelement über das Gericht mahlen.