

# REZEPT-TIPP:

## CEVICHE

### 4 Personen:

- 200 g Silberlachs
- 2 Limetten
- 200 g Tomaten
- 1/2 Schlangengurke (das Innere mit dem Löffel herausschaben)
- 1/2 Paprika
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 Peperoncini
- 1 Bund Koriander (nur die Blätter verwenden, nicht die Stängel)

\*\*\*\*\*

Die Haut vom Silberlachs abtrennen und den Lachs in feine Würfel schneiden.

Die Limetten gut auspressen und den Saft über die Lachswürfel gießen.

Während der Lachs im Limettensaft „gart“, die Tomaten, Schlangengurke, Zwiebel, Peperoncini und Koriander in feine Würfel schneiden.

Nachdem der Lachs ca. 15 bis 30 Minuten im Limettensaft gezogen ist, unter das fein gehackte Gemüse heben.

Den Limettensaft zum Abschmecken noch aufbewahren.

Den fein geschnittenen Salat mit Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer ein wenig nachwürzen.


Besser schmeckt es, wenn der Salat noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchzieht.

Vor dem Servieren noch einmal mit Salz, Pfeffer und ein wenig Limettensaft abschmecken.



**ALASKA  
WILDFISCH**



 [alaskawildfisch.de](https://www.facebook.com/alaskawildfisch.de)  
 [alaskawildfisch](https://www.instagram.com/alaskawildfisch)



Tel. 07732 1306597 o. 0176 51480544 · [www.alaskawildfisch.de](http://www.alaskawildfisch.de)