„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker

Kärntner Laxn Ceviche

Koch: Thomas Gruber

Zutaten
(4 Personen)

Für das Ceviche
- 400 g Seeforellenfilets (= Laxn)

Für die Leche de Tigre Marinade
- 100 g Schafjoghurt
- 200 g Rhabarber
- 1 Limette (Abrieb und Saft)
- Meersalz
- 5 g geriebener Ingwer
- 100 g lauwarme braune Butter

Für das Liebstöckel-Öl
- 200 g junger Liebstöckel
- 100 g Rapsöl

Für die Garnitur
- 8 Radieschen
- frische Wiesenblüten
  (z.B. Kapuzinerkresse, Gänseblümchen oder Basilikumblüten)
- Liebstöckel-Öl

Zubereitung

Am Vortag

Für das Liebstöckel-Öl den Liebstöckel grob schneiden. Das Rapsöl mit der Hälfte des Liebstöckels in der Küchenmaschine auf höchster Stufe etwa eine Minute lang mixen. Die zweite Hälfte des Liebstöckels dazugeben und eine weitere Minute mixen. Danach sofort in ein Sieb mit einem Kaffeefilter gießen und über Nacht im Kühlschrank in eine Schüssel abtropfen lassen.

Am Kochtag

1. Für das Ceviche zuerst die Gräten der Seeforellenfilets mit einer Fischpinzette entfernen. Die Filets enthäuten und in 1 cm breite Streifen schneiden.

2. Für die Leche de Tigre Marinade den Rhabarber entsaften und den Saft mit dem Schafjoghurt, dem Abrieb und dem Saft der Limette, einer Prise Meersalz, etwas geriebenem Ingwer und der braunen Butter mit einem Pürierstab zu einer cremigen Marinade mixen.

3. Für die Garnitur die Radieschen mit einem scharfen Hobel (Mandoline) hauchdünn direkt in kaltes Wasser hineinhobeln. Nach etwa 20 Minuten das Wasser von den Radieschen-Scheiben abseihen und auf einem Stück Küchenpapier leicht trocknen lassen.

4. Die Forellenstreifen auf 4 flachen Tellern verteilen und die Leche de Tigre Marinade darüber geben – etwa eine Minute marinieren lassen. Durch die Säure in der Marinade gart der Fisch leicht an. Die Radieschen-Scheiben auf dem marinierten Fisch verteilen und das Liebstöckel-Öl darüber träufeln. Das Ceviche mit verschiedenen Wiesenblüten garnieren.

Quelle: ORF extra