

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Ceviche von der Lachsforelle, Blattgrün, Petersilie

#### Zutaten

(4 Personen)

- 400 g Lachsforellen Filet, fangfrisch, ausgelöst, enthäutet und entgrätet, vom Fischer Ihres Vertrauens
- ½ Limette
- 3 EL Olivenöl
- eine Prise Salz
- 1 Schuss Verjus
- etwas Zucker
- ein Schuss Olivenöl
- 1 Bund Petersilienblatt
- 1/4l Olivenöl
- 4 Petersilwurzeln
- 3 EL Sahne
- 1 TL Butter
- etwas Noilly Prat

#### Zubereitung

Petersilienwurzeln schälen. Ein kleines Stück mit der Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden. Mit Salz, Zucker, Verjus und Olivenöl marinieren. Die restliche Peterwurzeln grob schneiden und in Salzwasser butterweich

Quelle: ORF extra

kochen. Mit Sahne nochmals aufkochen und anschließend pürieren, damit ein dickes Püree entsteht.

Blattpetersilie zusammen mit dem Olivenöl in einem Küchencutter zu einem dickflüssigen Petersilien-Öl mixen und durch ein feines Sieb abseihen.

Lachsforellen Filet in gleichmäßige Stücke schneiden. Auf einem Teller dicht nebeneinander anrichten. Mit Salz würzen, die Limette darüber träufeln und einziehen lassen. Mit Olivenöl abrunden.

Ca. 10 min. ziehen lassen.