



Lachs - Ceviche mit Kresse Fenchel - Vinaigrette

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Modern, naturbelassen, appetitanregend frisch, passt in so manche Speisenfolge

Zutaten

- 500 g - 600 g taufrisches Lachsfilet ohne Haut, küchenfertig
- 100 g Fenchel, geputzt, gewaschen, fein gewürfelt
- 1 - 2 Schalotten, fein gewürfelt, nach Größe
- Saft von 2 Zitronen
- Abrieb von 1 Zitrone
- 1 El Dijonsenf
- 50 ml Grapefruitsaft
- 6 El Olivenöl
- 3 Stiele Basilikum, in Blättern gezupft
- 1 Beet abgeschnittene Gartenkresse, besser Shiso - Kresse
- 1 Tl getrocknete Chiliflocken
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Dressing:

Schritt2

Die Schalotten - und Fenchelwürfelchen mit Senf, Grapefruitsaft, 5 El Zitronensaft und - Schale, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Schritt3

Die Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden, zum Dressing geben.

Schritt4

Vom Lachsfilet ev. Gräten ziehen, unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen. In ½ cm dünne Scheiben schneiden und fächerförmig mit etwas Abstand auf eine Platte legen.

Schritt5

Mit dem Dressing gleichmäßig übergießen, 25 min. marinieren, durchziehen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Das Lachs - Ceviche auf / an der Kresse anrichten und mit den Chiliflocken bestreut zu Tisch geben.

Schritt8

Dazu schmeckt knuspriges Knoblauch - Baguette.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** Lachs - Ceviche, modern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-ceviche-mit-kresse-fenchel-vinaigrette/>