

Lachs Ceviche Turm



Für das Ceviche

- 200g frischer Lachs
- 2 Limetten
- 2 frische Chilis
- 1 Prise Salz

Für die Avocado-creme

- 1 reife Avocado
- 1 Prise Salz
- 1 Schalotte
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe

Für die Joghurtpaste

- 50g Sterzinger Naturjoghurt
- 2 El frisch geriebener Ingwer
- 1 Prise Salz + Pfeffer
- 1 frische Chili
- etwas Dill

Zubereitung:

Lachs in 1cm große Würfel schneiden. Limettenschale reiben und Saft auspressen, Chilis klein hacken und zusammen mit einer Prise Salz in einer Schüssel zusammenrühren. Lachs darin für 10 Minuten marinieren.

In der Zwischenzeit die Hälfte der Avocado, die Schalotte und die Tomate in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel die andere Hälfte der Avocado mit einer Gabel zermatschen. Alle Würfel zusammen mit dem fein gehackten Knoblauch und etwas Salz zur Avocado-creme mischen.

Für die Joghurtpaste, den Ingwer fein reiben und mit einem kleingehackten Chili und Dill zum Joghurt rühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren den Lachs in einen Anrichtering am Boden anbringen. Darauf die Avocado-creme setzen und zum Schluss mittig etwas von der Joghurtpaste setzen, so dass ein kleiner Turm entsteht.

Dazu wird etwas getoastetes Brot gereicht.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

