

Ceviche vom Lachs auf Buchweizen-Sesamblini

12 Pers.

Ceviche vom Lachs

1200 g Lachsfilet, entgrätet und ohne Haut, 6 Limetten, 2 Zitronen,
60 ml Orangensaft, frisch gepresst, 2 rote Chili, feinst gehackt, 200 g rote Zwiebel,
10 g Koriander frisch, fein geschnitten, 2 Avocado, 1 Mango, 1 Gurke,
1 Bund Frühlingszwiebeln, 60 ml Olivenöl, 20 ml Sesamöl

1. Lachsfleisch in feine Würfel schneiden
2. Rote Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
3. Gurke halbieren, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln
4. Frühlingslauch in sehr feine Ringe schneiden
5. Avocado halbieren, Kern auslösen, Fruchtfleisch auslösen und fein würfeln
6. Mango schälen, vom Kern befreien und fein würfeln
7. Koriander fein hacken
8. Limettenschale abreiben und Limetten anschließend auspressen
9. Alles vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen

Buchweizenblini

200 g Buchweizenmehl, 200 g Weizenmehl, 40 g Hefe, 300 ml Milch, 2 Eigelb , 1 TL Salz, 1 TL Zucker, 3 EL Erdnussöl, 2 Eiweiß, 100 g geschlagene Sahne, Butterschmalz zum Backen

1. Milch leicht (34 Grad) erwärmen und Hefe mit Zucker darin auflösen
2. Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel geben, die Milch , das Eigelb und das Salz dazu geben, verkneten und 20 min gehen lassen
3. Eiweiß steif schlagen und unterheben
4. Sahne unterheben
5. In der Pfanne bei mittlerer Hitze (mit Butterschmalz) ca. 8 cm große Blini ausbacken

Ceviche in einem Ausstechring auf dem Blini anrichten und mit Kresse garnieren