

Bayerische Forellen-Ceviche

Mariniertes Forellenfilet mit Kräuteressig und Radieschen in Senf-Olivenöl-Dressing. Schmeckt köstlich mit frischem Laugengebäck.

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Bayrische Forellen-Ceviche
350 g Lachsforellenfilet
2 Stk Limetten
3 EL Byodo Kräuteressig
1 Bund Radieschen
2 Stück Frühlingszwiebeln
0.5 Stück Rettich (ca. 250 g)
1 Stück Zwiebel rot
8 Stiele Petersilie
8 Stiele Koriander
Abrieb einer Bio-Limette
6 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland
2 TL Byodo Süßer Senf
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer
Chiliflocken nach Belieben

Zubereitung

Forellenfilet kalt abspülen und trocken tupfen. Gräten entfernen, falls vorhanden. Das Filet in kleine

Stücke schneiden und in eine flache Schüssel geben. Die Limetten auspressen und zusammen mit dem Kräuteressig über den Fisch geben. Die Schüssel möglichst luftdicht abdecken und die Forelle für 3 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Zwischendurch wenden.

Die Radieschen, Frühlingszwiebel und den Rettich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Petersilie und Koriander hacken.

Olivenöl mit dem süßen Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Chiliflocken würzen.

Die marinierte Forelle aus dem Kühlschrank nehmen. Die geschnittenen Zutaten mit dem Fisch auf vier Tellern anrichten und mit dem Senf-Olivenöl begießen. Anschließend mit den gehackten Kräutern bestreuen und mit Limettenabrieb verfeinern. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Dazu passt besonders gut frisches Laugengebäck.