

Ceviche von der Waldviertler Forelle - Waldorffsalat



Schwierigkeit



Zeitaufwand 25 min

Zutaten für 4 personen

1 stk	frische Forellenfilet	½ Be	Sauerrahm
3 stk	Limetten		Salz, Pfeffer, Zucker
1 El	Joghurt	1 EL	Mayonnaise
2 cl	Reisweinessig	2 cl	Weiswein
1 KL	grober Djonsenf	4 Stängel	Staudensellerie
1 Stk	säuerlicher Apfel	1 Handvoll	Walnüsse

Zubereitung

Das Forellenfilet mit einer Pinzette oder Grätengabel von den Gräten befreien. Sauber putzen und hauch dünne Scheibchen mit dem Filetirmesser runterschneiden.

2 Limetten auspressen und den Saft mit Reisweinessig, Dijonsenf, Salz, Pfeffer und etwas Zucker sowie dem Wein zu einer Marinade verrühren. Wer es gerne schärfer hat, kann auch ein wenig Chilli hinzugeben (Vorsicht mit der Chillidosierung – da der Chilli ordentlich nachzieht- hier empfiehlt es sich zwischendurch die Marinade zu kosten)

Forellenfiletscheiben in die Marinade legen und gut damit vorsichtig vermischen, abgedeckt und im Kühlschrank für 3 Stunden marinieren.

In der Zwischenzeit den Salat zubereiten:

Saft der letzten Limette auspressen, den Apfel in sehr dünne Spalten scheiden und dann feine Streifen schneiden zum Limettensaft schnell hinzufügen. Der Limettensaft verhindert das Braunwerden der Apfelstifte

Ebenso den Staudensellerie fein schneiden und zum Apfel hinzufügen.
Mayo, Joghurt und Sauerrahm zum Apfel, Selleriegemisch hinzufügen, mit Salz Pfeffer abschmecken!
Walnüsse fein hacken und zum Salat geben. Alles gut durchmischen und kühlstellen.

Nach den drei Stunden die Forelle und den Salat gefällig anrichten – Siehe Foto.
Eventuell etwas Walnuss über den Salat hobeln!

Gutes Gelingen

Raum für Notizen: