

# *Eat, letters and deco*

## **LACHS CEVICHE**

Für 4 Personen

♥ Leicht und frisch / schnell / einfach

Zubereitungszeit: 30 min

Ziehen lassen: 10 min

### **Zutaten:**

400 gr Lachsfilet ohne Haut (Sushiqualität),  
in feine Streifen geschnitten  
2 rosa Grapefruits, filetiert

### **Vinaigrette**

2 dl Orangensaft

4 EL Limonensaft

4 EL Sesamöl

Fleur de Sel, zum Abschmecken

wenig feingeschnittener Knoblauch oder  
Knoblauchpulver

2 Frühlingszwiebeln mit etwas Grün,  
In feine Ringe geschnitten

### **Zum Fertigstellen**

etwas Micro Greens zur Deko

Salz und Pfeffer



### **Zubereitung:**

1. Alle Zutaten für die Vinaigrette verquirlen und abschmecken. Bis zum Gebrauch zur Seite legen.
2. Den Lachs schön auf den Teller anrichten. Die Vinaigrette darüber verteilen und 15-20 min einziehen lassen.
3. Etwas Micro Greens darauf anrichten und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und sofort servieren.
4. Dazu passt das schnelle Kimchi hervorragend. (siehe unten angefügtes Rezept) Ebenso die Laugenbriches, sowie der Miso-und Dillbutter in separaten Rezepten.

Ein delikates und so einfaches Rezept, gerade an heißen Sommertagen. FRISCH GENIESSEN!

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Pelinda K.*

# *Eat, letters and deco*

## **SCHNELLES KIMCHI**

Für 4-5 Personen

♥ Begleitung / zum Vorbereiten / ganz einfach

Zubereitungszeit: 30 min

Ziehen und ruhen lassen: 40 min

### **Zutaten:**

150 gr Salatgurke, mit Sparschäler  
in feine Streifen

150 Rettich lang, mit Sparschäler in feine Streifen

1 EL Salz, zum Entwässern

2 EL Sojasauce

1 EL Zucker

1/5 - 1 EL Cayenne-Pfefferflocken

1,5 dl Wasser



### **Zubereitung:**

1. Das gerüstete Gemüse mit dem Salz zusammen in eine Schüssel geben und 30 min ziehen lassen. Danach das Gemüse gut ausdrücken und in ein Weckglas geben.
2. Alle anderen Zutaten begeben und gut vermischen. Bis zum Genuss 10 min stehen lassen.
3. Servieren; Das Kimchi zusammen mit dem Lachs-Cewiche auftragen. (siehe separates Rezept)

Das schnelle Kimchi lässt sich 2 Tage im Kühlschrank gelagert aufbewahren. Es passt auch zum Apéro, als Begleitung zu Weichkäse oder zum Raclette.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Pelinda K.*