

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

## Philipp Vogel: Ceviche vom schottischen Label Rouge Lachs mit Taco, Salsa und Erbse

Zutaten:

- Label Rouge Scottish Salmon (Filet)
- 2 Tomatillos
- ½ grüne Chilischote
- ½ Knoblauchzehe
- 30g frische Koriander-Stiele
- 50g Erbsen, frisch gepult
- 100g Erbsen, tiefgekühlt
- 20g Schalotten
- 10g Butter
- 50ml Portwein
- 4 Mais-Tacos
- Geräuchertes Maldon-Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Limonen-Olivenöl zum Abschmecken

Zubereitung:

- Für die Ceviche-Salsa die Tomatillos, die Chilischote, den Knoblauch und die feingehackten Koriander-Stiele im Mörser fein zerstoßen, die frischen Erbsen separat zerdrücken und zur Salsa geben. Mit Salz, Pfeffer und Limonen-Olivenöl abschmecken.
- Für die Erbsencreme die tiefgekühlten Erbsen und die Schalotten in Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Wenn der Portwein vollständig verkocht ist, alles sehr fein mixen, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

- Das Lachsfilet in ca. 5x15 cm große Segmente zerteilen. Diese kräftig salzen, einzeln in Frischhaltefolie einrollen und für eine halbe Stunde im Kühlschrank aufbewahren. Danach auspacken und mit kaltem Wasser abwaschen. Die Lachsstücke mit einem Bunsenbrenner abflämmen und dann in Scheiben portionieren. Diese mit der Salsa marinieren.
- Als Garnitur ein paar Zuckerschoten fein schneiden, mit ein paar frischen Erbsen vermischen und mit Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl und Zitronensaft abschmecken. Den Lachs mit der Garnitur auf einem Mais-Taco anrichten, der vorher noch in der Pfanne oder auf dem Grill geröstet wurde.

Weitere Informationen zum Produkt finden Sie auf [www.saumonecossais.com/de](http://www.saumonecossais.com/de)



Fotos: Sascha Walz / Scottish Quality Salmon

Label Rouge Scottish Salmon ist ein Produkt von Scottish Quality Salmon und wird in über 60 Länder weltweit geliefert, darunter Deutschland, die Schweiz, den Nahen Osten, die USA und Japan. Schottischer Lachs ist ein Produkt mit geschützter geographischer Herkunftsangabe (g.g.A.), ausgestellt von der Europäischen Kommission. Die schottische Lachswirtschaft gilt als die am strengsten regulierte Aquakulturindustrie der Welt.

Label Rouge ist ein Qualitätssiegel des französischen Ministeriums für Landwirtschaft und Ernährung. Seit den 1960er-Jahren werden damit besonders hochwertige Lebensmittel ausgezeichnet, die strengen Regularien und Kontrollen unterliegen. Die Anforderungen an Label-Rouge-Produkte werden regelmäßig vom Nationalen Institut für Herkunft und Qualität (INAO) aktualisiert.

Kundenkontakt:

Scottish Quality Salmon (SQS) Ltd.  
Cameron Sutherland  
Tel.: +33 (0)6 29 78 05 63  
[cameron.f.sutherland@gmail.com](mailto:cameron.f.sutherland@gmail.com)

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH  
Sofiya-Lisann Velte / Alexandra Kampe  
Tel.: +49 (0) 69 25 78 128- 17 /-28  
[s.velte@gourmet-connection.de](mailto:s.velte@gourmet-connection.de) / [a.kampe@gourmet-connection.de](mailto:a.kampe@gourmet-connection.de)

