

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Angela Lamprecht

Ceviche mit Forelle und Spargel

Zutaten für 4 Personen

Eingelegter Spargel:

2 kg weißer Spargel

750 ml Wasser

250 ml weißer Balsamicoessig

1 EL Salz

1 TL Kristallzucker

Zitronenscheiben (1 Scheibe pro Glas)

Holunder-Dressing:

400 ml Holunderessig

24 g frische Chili

90 ml Weißweinessig

6 g Salz

37 g Zitronensaft

2 g Pfefferkörner, schwarz

Ceviche:

2 Forellenfilets

12 Stangen weißer Spargel

6 Zweige frischer Dill

Forellenkaviar

Korianderblüten zum Garnieren

Zubereitung

Eingelegter Spargel:

Spargel schälen. Alle Zutaten bis auf die Zitronenscheiben aufkochen. Spargel in sterilisierte Gläser füllen. Die Zitronenscheibe zugeben und mit dem heißen Sud aufgießen. Gläser gut verschließen. Der Spargel ist nun für mehrere Monate an einem kühlen Ort haltbar.

Holunder-Dressing:

Chili klein schneiden. Alle Zutaten mischen und 24 Stunden ziehen lassen.

Ceviche:

Die Forellenfilets von der Haut und den Gräten befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den eingelegten Spargel in dünne Streifen schneiden oder der Länge nach dünn hobeln. Den Dill zupfen und beiseite legen. Die Forellenscheiben kreisförmig auf dem Teller anrichten. Den gehobelten Spargel darauf geben und das Ganze mit Dill, Forellenkaviar und Korianderblüten garnieren. Zum Schluss das Holunder-Dressing darüber gießen.

Tipp: Anstatt eingelegtem Spargel kann auch frischer gekochter Spargel verwendet werden.

Rezept: Jonathan Burger, Hirschen Schwarzenberg