



VORSPEISE

**Mariniertes Kieler Lachsforellenfilet,
knackiges Sommergemüse und eine
Kräuter-Focaccia vom Grill**

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

LACHSFORELLENFILET:

400 g Lachsforellenfilet
(von Tran, Haut und Gräten befreit)
2 Limetten (Saft)
2 Zitronen (Saft)
1 rote Zwiebel
2 Lauchzwiebeln
100 g weißer Rettich
100 g Salatgurke
100 g Fenchel
200 g grüner Spargel
Koriander und glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, Honig,
Limonen-Olivenöl

FOCACCIA:

1 kg Weizenmehl (Typ 405)
600 ml lauwarmes Wasser
ca. 100 ml Olivenöl
20 g frische Hefe
30 g Salz
20 g gehackte Kräuter
frisch oder getrocknet
1 Prise Zucker
Alufolie

ZUBEREITUNG

Limetten- und Zitronensaft in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Honig und die in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln zugeben und kräftig durchkneten, bis die Zwiebeln weich werden und an Schärfe verlieren. Den Rettich, die Salatgurke und den grünen Spargel mit einem Sparschäler in feine Streifen schälen. Den Fenchel in feine Streifen schneiden. Das Lachsforellenfilet in ca. 5 mm breite Streifen schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten in die Schüssel geben. Die Ceviche ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen, gelegentlich umrühren, anschließend mit der Marinade in einem tiefen Teller anrichten und servieren.

Für die Focaccia das Mehl in eine Schüssel geben. Wasser, Hefe, Salz, Zucker sowie die Hälfte des Olivenöls in ein Gefäß geben und gut mixen, bis sich alles vollständig aufgelöst hat. Dann die Kräuter hinzufügen. Eine Mulde in das Mehl drücken und das Wasser zugeben, Mehl und Wasser miteinander vermengen und einige Minuten gut kneten (geht auch in einer Küchenmaschine) bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig mit dem restlichen Olivenöl rundum bestreichen und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Alufolie doppelt gefaltet auf den heißen Grill legen und die Focaccia darauf platzieren - unter stetigem wenden goldbraun backen.

OPTIONAL Der Teig kann zum Beispiel auch durch Zugabe von getrockneten Tomaten oder Oliven ergänzt werden. Diese gibt man gleich zu Beginn beim Durchkneten in den Teig.