

MÄRZ 2021



CEVICHE VOM NORWEGISCHEN LACHS

MIT MAIS, QUINOA UND PASSIONSFRUCHT

REZEPT VON STEFAN HEILEMANN · WIDDER RESTAURANT

DAS BRAUCHT'S FÜR 2 PERSONEN

- 200g** roher Lachs vom Mittelstück, in Würfeln von 5 mm geschnitten
- 4 EL** Olivenöl
- 1 EL** Koriander, gehackt
- 80g** Quinoa, rot
- 1 EL** Schalotten, fein gewürfelt

Leche de Tigre

- 50g** Datterini-Tomaten
- 50 ml** Limettensaft (ganze Limetten)
- 50 ml** Passionsfruchtsaft
- 15g** Stangensellerie
- 15g** Peperoni, rot
- 5g** frischer Ingwer
- 20g** Zucker
- 15 ml** Fischsauce
- ½ TL** Piment d'Espelette

Deko zum Anrichten

Lachsforellenrogen, Mini-Lattichherzen, Schnittlauch, frische Passionsfrucht, Blüten, Gewürzmais gehackt, Polenta-Cracker «Terrenni alla Maggia» by Stefan Heilemann

WEINEMPFEHLUNG

Empfehlung by Stefano Petta Sommelier & Restaurant-Manager Widder Restaurant

KERNER 2020 TERRENI ALLA MAGGIA

Meine Empfehlung zum Ceviche von Stefan Heilemann ist der Kerner (Kreuzung zwischen Trollinger und Riesling) von Terrenni alla Maggia. Er überzeugt mich mit seinen intensiven Fruchtaromen wie Pfirsich, Birne, grüner Apfel und einer schönen Mineralität. Durch die angenehme Säure der perfekte Begleiter zum Ceviche.

SO WIRD'S GEMACHT

Die Quinoa in Salzwasser knackig kochen (etwa 20 Min.), abkühlen lassen. Mit den Lachswürfeln, den Schalotten, dem Olivenöl und dem Koriander vorsichtig mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse waschen und grob hacken, zusammen mit den anderen Zutaten in einem Standmixer oder Blender vermischen und durch ein feines Sieb geben. Kühl stellen.

Lachswürfel in einen tiefen Teller geben und mit der Leche de Tigre-Flüssigkeit aufgießen. Mit den Deko-Zutaten garnieren und den Gewürzmais darüberstreuen.



REZEPT VON STEFAN HEILEMANN

**Widder Restaurant
Widder Hotel Zürich**
Zwei «Michelin»-Sterne,
18 GaultMillau-Punkte und
Koch des Jahres 2021.

widderhotel.com