

# Ceviche à la Lachs mit Wassermelone & Quinoa

Gesamtzeit **80 Min.** 40 Min. Vorbereitungszeit 40 Min. Kochzeit 660 Min. Wartezeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für die Ceviche:

<b>3 kg</b>	Wassermelone, geschält, in Scheiben (1 cm)
<b>30 ml</b>	Rapsöl
<b>60 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
<b>10 ml</b>	Apfelessig
<b>10 ml</b>	Miso-Paste
<b>10 ml</b>	Sesamöl
<b>15 g</b>	Nori-Algenblätter
<b>2 g</b>	Pfeffer, gemahlen (optional)

### Zusätzlich:

<b>1,3 kg</b>	Quinoa, weiß
<b>0,5 g</b>	Chiliflocken
<b>30 ml</b>	Apfelessig
<b>500 g</b>	Salatgurke, in dünnen Streifen
<b>500 g</b>	Rotkohl, fein geraspelt
<b>100 g</b>	Mayonnaise, vegan
<b>500 g</b>	Karotte, grob geraspelt
<b>30 g</b>	Sesam, schwarz
<b>500 g</b>	Kimchi
<b>40 g</b>	Korianderstängel
<b>180 g</b>	Limette, in Spalten

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Wassermelone von beiden Seiten mit Öl bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

### Schritt 2

Kikkoman Sojasauce, 10 ml Apfelessig, Miso-Paste, Sesamöl, Nori-Algen und Pfeffer verrühren. Die Wassermelonenscheiben in die Marinade einlegen und 10 bis 12 Stunden kaltstellen.

### Schritt 3

Quinoa nach Packungsanweisung zubereiten und Chiliflocken hinzufügen. Mit 15 ml Apfelessig mischen.

### Schritt 4

Die Wassermelone aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.

### Schritt 5

Gurke mit dem restlichen Essig mischen. Rotkohl mit Mayonnaise vermengen.

### Schritt 6

Möhren mit Sesam mischen.

### Schritt 7

Die Quinoa, die Wassermelonenstücke, etwas

Kimchi, die Gurken, den Rotkohl und die Karotten in eine Schüssel schichten.

### **Schritt 8**

Mit Koriander bestreuen und mit Limette servieren.