



## LACHS-TACOS MIT ROTEM CHIMICHURRI



Ergibt circa 10 Tacos

### FÜR DAS CHIMICHURRI:

1/2 rote Zwiebel  
250 g Kirschtomaten  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
2 EL glattblättrige Petersilie  
2 EL Koriandergrün  
1/2 TL Chiliflocken  
1/2 TL geräuchertes Paprikapulver  
1/4 TL Kreuzkümmel (Cumin)  
4 bis 5 EL Olivenöl  
1 EL Rotweinessig  
2 EL Limettensaft

### FÜR DIE LACHS-TACOS:

300 g frisches Lachsfilet  
Salz, Pfeffer  
10 Mais-Tacos  
150 g Crème fraîche  
2-3 Lauchzwiebeln  
2 Limetten

### ZUBEREITUNG

Für das Chimichurri Zwiebel schälen und grob hacken. Zusammen mit den Kirschtomaten und dem Knoblauch in einen Blitzhacker geben und zu einer groben Paste verarbeiten. Petersilie und Koriander waschen, trockenschütteln und grob hacken. Mit den restlichen Zutaten zur Tomatenmasse geben und verrühren.

Für den Lachs die Filetstücke unter fließendem Wasser waschen und mit etwas Küchenpapier trockentupfen. Die Filets mit den Fingern oder einem Pinsel gleichmäßig mit Öl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und in einen leicht gefetteten, ungelochten Garbehälter legen. Die Filets bei 75 °C Dampfgarstufe (Einschubhöhe 2) circa 8 Minuten dämpfen. Die Garzeit hängt von der Dicke der Filets ab.

Den Lachs aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit den Fingern in kleinere Stücke zerteilen. Lauchzwiebeln abbräusen, Wurzelansatz abschneiden und in feine Ringe schneiden. Die Tacos nach Belieben mit Crème fraîche, Chimichurri und Lachs belegen. Mit Lachzwiebeln garnieren und vor dem Servieren mit Limettensaft beträufeln.