AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Sommer	Lateinamerika

CEVICHE



Rezept: eatsmarter.de, 26. 8. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In Limettensaft eingelegten Fisch nennen die Peruaner Ceviche; er ist ein trendiges Sommergericht. Gerätefreie Fischfilets, beispielsweise Wolfsbarsch, Kabeljau oder Zander wählen. (+10-25 Min. marinieren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Weissfisch, gewürfelter	1 dl	Weissweinessig
1 dl	Limettensaft	1 dl	Olivenöl
1	Lauch		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Fisch kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Evtl. vorhandene Gräte entfernen. Fisch in mittelgrosse Würfel schneiden und in eine flache Schüssel geben.
2. Limettensaft über die Fischwürfel geben und untermischen.
3. Fisch mit Frischhaltefolie abdecken und 10-25 Std. im Kühlschrank marinieren lassen.
4. Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden. Den Fisch aus dem Kühlschrank nehmen. Lauch, Essig und Öl zum Fisch geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Ceviche schmeckt am besten mit 15° C.

TIPP: Forelle oder Meeresfrüchten verwenden. Palette der Gemüse durch Stangenselleriewürfel oder Zwiebelstreifen erweitern. Mit Koriander oder Chiliringen würzen.