



Ceviche

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

🕒 Ziehen lassen: ca. 2 Std.

Portion (1/4): 125 kcal, F 1 g, Kh 6 g, E 23 g

Zutaten

für 4 Personen

- 500 g tiefgekühlte **Dorschfilets** (MSC)
- 1 roter **Chili**
- 1 roter **Peperoncino**
- 1 cm **Ingwer**
- 4 **Limetten**

- 2 **Bundzwiebeln**
- 0.5 Bund **Koriander**
- 0.5 TL **Zucker**
- 1 TL **Fleur de Sel**

Und so wirds gemacht:

1. Fisch zugedeckt im Kühlschrank auftauen, trocken tupfen, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Chili und Peperoncino entkernen, in Ringe schneiden, beigegeben. Ingwer schälen, fein dazureiben. Von den Limetten ganzen Saft auspressen (ergibt ca. 1 1/2 dl), dazugiessen, gut mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. ziehen lassen, dabei einmal mischen.
2. Bundzwiebeln in feine Ringe, Koriander grob schneiden, mit dem Zucker und Fleur de Sel unter den Fisch mischen, anrichten.

Hinweis: Ceviche ist eine peruanische Spezialität. Die Fischstücke werden durch die Zugabe des Limettensafts «kalt gegart». Dorsch- oder Zanderfilets am besten tiefgekühlt einkaufen, im Kühlschrank auftauen und sofort verarbeiten.

Tipp: Statt Koriander Basilikum verwenden.

Dazu passt: geröstetes Brot.
