

Ceviche

In Zitronensaft mariniertes Fisch

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Peruanisches Fischgericht mit in Zitronensaft gegartem Fisch.

Fleisch, Fisch, Eier

Vorbereitung 40 Minuten

Peru

Kochzeit 2 - 3 h

Menge für 4 - 6 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	1	Stück	Knoblauch
2	600	Gramm	Loup de mer
3	2	Stück	Limonen
4	3	Stück	Zitronen
5	2	Stängel	Stangensellerie
6	1	Stück	Zwiebel oder grosse Schalotte
7	1	Stängel	Koriander
8	1	Prise	Kreuzkümmel
9	1	Esslöffel	Meersalz
10	1	Zentimeter	Ingwer
11	1	Stück	Chili
12	1	Kilogramm	Kartoffeln

Anleitung Zubereitung

1	Fisch gut säubern und in feine Stücke schneiden (nicht dicker als 1/2 cm). Fisch mit dem Salz bestreuen und ca. 10 Minuten liegen lassen.
2	Zitronen und Limonen auspressen. Fischen in den Zitronensaft geben.
3	Ca. 3 - 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Ab und zu etwas umrühren.
4	Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel begeben, bei Bedarf nachsalzen. Fein gehackte Selleriestange und sehr feingehackten Chili begeben und eine weitere Stunde ziehen lassen.
5	Zwiebel halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. Koriander fein hacken (ohne Wurzel) und begeben. Nochmals eine halbe Stunde ziehen lassen.
6	Kartoffeln (Süsskartoffeln, Yucca) sieden.
7	Ceviche mit Kartoffeln in Eisbergsalatblättern anrichten und mit Beilagen servieren.

Ceviche

In Zitronensaft marinierter Fisch



Zubereitung Ceviche



Ceviche