

# Tiradito

## Variante von Ceviche

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

Zubereitungsvariante von Ceviche

Fleisch, Fisch, Eier

Peru

Vorbereitung

Kochzeit

Menge für

4 Personen

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

### Zutaten

1	0.5	Teelöffel	gemahlener Pfeffer
2	2	Teelöffel	Salz
3	2	Stück	Maiskolben
4	8	Stück	Kartoffeln mittel festkochend
5	4	Stück	Süsskartoffeln
6	300	Gramm	Meerfisch
7	3	Stück	grosse Crevetten
8	1	Stück	Ingwer (nur Saft)
9	2	Stück	Koriander
10	4	Stück	Zitronen
11	1	Stück	gelbe Chilischote
12	1	Stück	Stangensellerie

## Anleitung Zubereitung

1	Kerne von Chilischote je nach Schärfenpräferenz teilweise oder ganz entfernen.
2	1-2 Stk Stangen von Stangensellerie zusammen mit gelben Chili, Ingwersaft oder Ingwer, 2 TL Salz, etwas Pfeffer und 3 Crevetten im Mixer während 3 Minute zu einer Marinade pürieren.
3	Fisch in feine Streifen schneiden und auf grossem Porzellanteller anrichten.
4	Fisch mit Marinade übergiessen, kaltstellen und 2 Stunden ziehen lassen.
5	Kartoffeln, Süsskartoffeln und Mais kochen.
6	Tiradito mit gehacktem Koriander dekorieren und servieren.