

CEVICHE

PERUANISCHES SASHIMI

Ceviche ist ein peruanisches Gericht, das aus rohem Fisch besteht. Dieser wird in Limettensaft mariniert, wodurch es zu einer Denaturierung des Eiweißes – ähnlich wie beim Kochen – kommt. Der Fisch ist dadurch, anders als beim japanischen Sushi, nicht mehr roh, sondern gegart.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 3 *Bio*-LIMETTEN
- 1 *Bio*-ZITRONE
- 1 TL SALZ
- ZANDER ODER
➤ WOLFSBARSCH } 200 *gramm*
- 100 *gramm* LACHS
- 1 rote ZWIEBEL
- 1/2 *Bund* KORIANDER
- 1 EL SESAM
- 3 *kleine* CHILISCHOTEN
- 3 EL OLIVENÖL
[AM BESTEN KALAMATA]

Die Limetten und die Zitrone waschen und mit einer feinen Reibe die Schale von einer Limette und der Zitrone abraspeln. Danach den Schalenabrieb beiseite stellen. Die Zitrusfrüchte auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Das Salz und die abgeriebene Schale hinzugeben und alles kalt stellen.

Die Fischfilets in drei Zentimeter breite Stücke teilen und dann der Länge nach in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und so fein wie möglich würfeln. Den Koriander waschen und grob zerkleinern. Den Fisch mit dem Zitrussaft, der Zwiebel und dem Koriander vorsichtig vermischen, kurz stehen lassen und gelegentlich umrühren.

Den Fisch aus dem Sud nehmen und in Schalen anrichten. Die Chilischoten längs einschneiden, entkernen und in feine Würfel schneiden. Den Sesam in einer Pfanne kurz anrösten. Ein paar Chiliringe, Korianderblättchen und den gerösteten Sesam darüber fallen lassen und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.

