

Ceviche

Ceviche ist roh-marinierter Fisch in Limettensaft. Es ist DAS Nationalgericht in Peru, aber seit einiger Zeit auch in Deutschland Trend. Für ein klassisches Ceviche wird immer Fisch mit festem weißem Fleisch verwendet, ohne Haut und Gräten. Fette Fischarten vermeiden.

Rezept für klassisches Ceviche

Zutaten für 4 Personen

- 700 g weißes Fischfilet (Seezunge, Adlerfisch oder Zackenbarsch)
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 2 TL gehackte Limo-Chilischoten
- Saft von 20 Limetten
- 1 TL fein gehackte Petersilie
- 2-3 Eiswürfel
- 1 rote Zwiebel, halbiert, in Ringe geschnitten
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zum Servieren

- 1 Maiskolben, gekocht, Körner abgelöst
- ½ Süßkartoffel, gekocht und in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Den Fisch in 2 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach 1 Minute Knoblauch und Chili untermengen. Limettensaft darübergießen, den gehackten cilantro und Eiswürfel zugeben. Umrühren und ein paar Sekunden stehen lassen. Zwiebel zufügen und Eiswürfel entfernen. Vermengen und abschmecken.

In einer großen, flachen Schüssel mit gekochten Maiskörnern und Süßkartoffeln servieren.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:ceviche>

Last update: **09.12.2024 12:56**

