

# Ceviche

Ceviche ist roh-marinierter Fisch in Limetten- oder Zitronensaft. 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.

## Zutaten für 2 Personen

- 350 g weißes Fischfilet (Seezunge, Adlerfisch oder Zackenbarsch)
- 1 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 2 Chilischoten
- Saft von 1 - 2 Zitronen
- 1 TL fein gehackte Petersilie
- 1/2 rote Zwiebel, halbiert, in Ringe geschnitten
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

## Zum Servieren

- 1 Maiskolben, gekocht, Körner abgelöst
- 1/2 Süßkartoffel, gekocht und in Scheiben geschnitten

## Zubereitung

Den Fisch in 1 - 2 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und gehackte Chili untermengen. Zitronensaft darübergießen, umrühren und **etwa 1 Stunde** im Kühlschrank stehen lassen. Zwiebel und Petersilie zufügen, 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: **22.08.2025 07:31**

