



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



Ceviche - mexikanisches „Sushi“

Zutaten (für 4 Personen):

- 1/2 kg Fischfilet (Barsch, Heilbutt, Red Snapper - weißer Fisch mit festem Fleisch oder auch Lachs in Sushi Qualität)
- Saft von 3 Limetten
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- etwas Koriander
- 150 g kleine Tomatenwürfel
- 1-1 Jalapeñas oder Chile verde
- Tostadas (flache Tortillas)
- 1 Avocado (als Deko)

Zubereitung:

Ganz wichtig bei diesem Gericht ist, dass der Fisch ganz frisch ist, und sie sehr sauber arbeiten, da der Fisch nicht gekocht wird. Das fertige Gericht sollte sofort frisch gegessen werden und auf keinen Fall mehrere Tage lang aufbewahrt werden!

Fisch in ca. 1 cm² große Stückchen schneiden.

Fisch in Limettensaft marinieren und für 2,5 h abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Fisch gart in dieser Zeit in der Limettensäure.

Gehackte Zwiebeln, Tomatenwürfel und etwas geschnittenen Koriander dazugeben.

Mit Salz und Jalapeños abschmecken und ohne Ceviche-Saft auf getoasteten Tortillas servieren.