

Ceviche Rezept für Fisch auf peruanische Art

Vorspeise für 4 Personen



Zutaten

400 - 500 g weißen Fisch
6-8 Limetten
1 - 2 Lauchzwiebeln
Stangensellerie
einige Tomaten
ein Stück frischer Ingwer
1-2 Knoblauchzehen
frischer Koriander
Chiliflocken oder eine frische Chilischote
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Limetten auf einem Brett fest rollen, dann gründlich auspressen. Einen halben Teelöffel Chiliflocken einrühren, alternativ fein gehackte frische Chilischote. Vorsicht!

Kabeljau-Filets in ca. 1cm große Würfel schneiden. Alternativ hauchdünne Scheiben oder kleinere Stücke.

Fisch in einem flachen Gefäß aus Glas oder Porzellan, so flach es geht, ausbreiten. Mit der Limetten-Marinade großzügig beträufeln. Salzen und pfeffern.

Fisch in den Kühlschrank stellen. Nach 15 bis 20 Minuten wenden. Probiere zwischendurch. Nach ca. 30 Minuten ist er vermutlich fertig.

Gemüse und weitere Zutaten putzen. In Scheiben oder Würfel schneiden, wie es zur Zutat gut passt.

Limettensaft abgießen und Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer untermischen. Nach einer kurzen Ruhezeit den Rest.

Fertiges Ceviche mit Gartensalat und frischen Blüten anrichten und mit Korianderblättern servieren.