

Ceviche

Südamerikanisches Fischgericht mit tollen Aromen

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in hauchdünne Ringe schneiden.
1 TL Salz in etwa 200ml kaltem Wasser verrühren und die Zwiebelringe ca. 30 Minuten darin ziehen lassen. Dadurch verlieren diese ihre Schärfe.
Nun die Süßkartoffel in kleine Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser kochen.
2. Das Fischfilet abspülen und trocken tupfen und ggf. vorhandene Gräten entfernen. Den Fisch in 1cm große Würfel schneiden. Nun die Limetten auspressen, 1 TL Salz und 1 TL Rohrzucker hinzugeben, vermengen und die Fischwürfel hinzufügen. Das ganze ca. 20 Minuten ruhen lassen.
Die Chili und den Koriander fein hacken, die Zwiebelringe abtropfen lassen und mit der Süßkartoffel zum Fisch hinzugeben.
3. Die Mango würfeln, ein Schuss Weißweinessig und Olivenöl hinzugeben und mit dem Fisch vermengen.
Mit Salz & Pfeffer abschmecken, auf einen Teller geben und mit den zerstoßenen Crunchy Peas garnieren.