

Ceviche vom Saibling | Gemüse | Frühlingskräuter

(4 Portionen)



Marinade:

- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Ingwer
- 50 g Stangensellerie
- ½ TL Chilisalze oder 1 frische Chilischote
- 100 g Limettensaft
- 120 ml Wasser
- 15 g rote Zwiebel
- 7 g Koriander
- 5 g Reissessig (können auch einen anderen Essig verwenden)

Alle Zutaten kleinschneiden und mit der Flüssigkeit im Kühlschrank für ein paar Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

Fisch:

- 2 Saiblings Filets

Die Gräten zupfen und die Filets in dünne Scheiben schneiden.

Die Marinade abseihen und den Fisch damit übergießen. Den Fisch für ein paar Minuten ziehen lassen. Anschliessend aus der Marinade nehmen und anrichten.

Zum Anrichten:

- 4 Radieschen
- 1 Stangensellerie
- ½ Roter Zwiebel
- FrISCHE Kräuter
- Kräuteröl oder Olivenöl

Das Gemüse in feine Streifen schneiden und auf dem Fisch anrichten. Mit Kräutern und Öl dekorieren.