

Ceviche Nikkei-Style, Mango, Avocado, Kabeljau-Praline

Für zwei Personen

Für die Kabeljau-Praline:

150 g Kabeljaufilet	1 cm Ingwer	1 Limette
4 Korianderwurzeln	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{4}$ Mango
2 Blätter Filoteig	1 Eigelb	1 TL helle Misopaste
1 TL Fischsauce	1 TL Sriracha-Sauce	1 TL Sesamöl
20 g Panko	500 g Sonnenblumenöl	1 TL weißer Pfeffer
Salz		

Für das Ceviche:

150 g Kabeljaufilet	2 Limetten (Saft)	1 Zitrone
3 cm Ingwer	1 rote Schote Chili	2 Zehen Knoblauch
2 Orangen (Saft)	$\frac{1}{2}$ Mango	$\frac{1}{2}$ Avocado
Cancha Mais	1 TL Reisessig	2 EL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	4 Zweige Koriander	Sonnenblumenöl, Salz

Für die Miso-Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Ei	1 TL helle Misopaste
1 EL Mirin	1 TL Sriracha-Sauce	200 ml Olivenöl

Für die Kabeljau-Praline: Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Frühlingszwiebel waschen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Limette abspülen, trockenreiben und die Schale auf einer feinen Reibe abreiben. Die Mango schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Korianderwurzel waschen und klein hacken. Die Hälfte des Fisches mit Ingwer, Korianderwurzel, Mango, Misopaste, Sriracha-Sauce, Panko, weißen Pfeffer, Sesamöl, Eigelb und etwas Salz in eine Schüssel geben und pürieren. Die restlichen Fischwürfel und den Lauch unterheben und mit Fisch- und Sriracha-Sauce abschmecken. Die Filoteig-Blätter in feine Streifen schneiden. Aus der Masse mit einem Löffel Nocken formen und mit dem Filoteig ummanteln. Fett in einer Fritteuse erhitzen und die Praline darin knusprig ausbacken. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Ceviche: Den Fisch waschen, trockentupfen, in 1 cm große Würfel schneiden, salzen und kurz ziehen lassen. Die Limetten und die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Knoblauch abziehen. Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien. Den Ingwer schälen und mit dem Knoblauch, der halben Chili, einem Teil Zitronen- und Limettensaft und Reisessig in eine Schale geben, pürieren und zehn Minuten ziehen lassen. Den restlichen Limetten- und Zitronensaft über den Fisch geben. Die Mango und die Avocado schälen, halbieren, in 1 cm große Würfel schneiden, auch in die Schale geben und für ca. 10 Minuten kalt stellen. Anschließend die Mischung durch ein Sieb geben auf dem eingelegten Fisch verteilen. Die restliche Chili fein hacken und mit Sesamöl und Sojasauce zum Ceviche geben. Den Mais in einer Pfanne mit heißem Öl rösten und etwas Sojasauce ablöschen. Mit Salz abschmecken. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Über das Ceviche verteilen.

Für die Miso-Mayonnaise: Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Das Ei aufschlagen und mit dem Zitronensaft, heller Misopaste, Mirin, Sriracha-Sauce, Salz und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu Mayonnaise verarbeiten. Zweierlei vom Kabeljau: Ceviche Nikkei-Style mit Mango und Avocado & Kabeljau-Praline auf Miso-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Janina Lindemann am 26. Oktober 2017