

# Forellen-Ceviche mit Süßkartoffeln, Mais, Avocado-Creme

**Für zwei Personen**

**Für das Ceviche:**

300 g Forellenfilet	4 Limetten	1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote	1 TL Zucker	2 EL getr. Koriander
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

400 g Süßkartoffeln	Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	----------	---------------

**Für den Mais:**

1 Maiskolben	1 EL Butter	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Avocadocreme:**

1 reife Avocado	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 Zitrone	Salz	Pfeffer

**Für die Trüffel-Mayonnaise:**

2 Eier	1 EL Weißweinessig	1 Zitrone
30 ml Trüffelöl	$\frac{1}{2}$ Sommer-Trüffel	120 ml Sonnenblumenöl
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 Stiele Koriander

**Für das Ceviche:**

Limetten halbieren und den Saft auspressen. Fisch waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Limettensaft überbegießen. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Chili der Länge nach aufschneiden, Kerne herauskratzen und Schote sehr fein hacken. Chili und Zwiebel zugeben und den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend den Koriander und das Olivenöl untermischen, eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken

**Für die Kartoffeln:**

Die Süßkartoffel schälen und in Würfel von 1-2 cm Kantenlänge schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln unter Wenden goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Mais:**

Reichlich Salzwasser erhitzen und den Maiskolben darin ca. 12 Minuten kochen. Aus dem Wasser nehmen und mit einem scharfen Messer den Kolben in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Maiskolbenscheiben darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Butter und Salz würzen

**Für die Avocadocreme:**

Avocado schälen, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen und mit der Avocado in einen Mixer geben. Anschließend Olivenöl und den Zitronensaft dazugeben und alles zu einer cremigen Masse mixen. Dann die Avocadocreme in einen Spritzbeutel füllen und als Tupfen auf den Tellern spritzen.

**Für die Trüffel-Mayonnaise:**

Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Ei trennen und die 2 Eigelbe in eine Schüssel geben. Salz, Zitronensaft, Weißweinessig, Trüffelöl hinzugeben und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren etwas Sonnenblumenöl erst tropfenweise, dann

in einem dünnen Strahl dazu geben bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Anschließend den schwarzen Trüffel erst fein hobeln und dann noch einmal fein hacken. Zur Trüffel-Mayonnaise hinzugeben und ebenso in einen Spritzbeutel füllen.

**Für die Garnitur:**

Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Kresse vom Beet schneiden.

Forellen-Ceviche mit Süßkartoffeln, frittiertem Mais, Avocado-creme und Trüffel-Mayonnaise auf Tellern anrichten, mit Kresse und Koriander garnieren und servieren.

Benjamin Jansen am 30. Oktober 2017