

# Hamachi Ceviche, Grapefruit, Kirschtomaten, Süßkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Ceviche:**

300 g frischer Hamachi	6 rote Kirchtomaten	6 gelbe Kirchtomaten
1 grüne Chilischote	1 kl. rote Schalotte	1 Knoblauchzehe
6 Limetten	2 rosa Grapefruits	1 Zweig Koriander
Salz		

**Für das Dressing:**

1 Knoblauchzehe	1 kleine rote Schalotte	100 ml milder Reissessig
50 ml Apfelessig	100 ml Cidre	50 ml Zitronenöl
10 ml Olivenöl	1 Stück Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Süßkartoffel:**

2 kl. Süßkartoffeln, à 100 g	1 Zitrone	Salz
------------------------------	-----------	------

**Für die Garnitur:**

Sakurakresse	1 Zweig Koriander
--------------	-------------------

Die Limetten halbieren, auspressen und Saft in einem Glas auffangen. Fisch waschen, trockentupfen und in 2mal2 cm große Würfel schneiden. Würfel in eine Glasschüssel geben und gleichmäßig mit Salz bestreuen. Salz 1 Minute lang ziehen lassen. Limettensaft über den Fisch schütten.

Alles umrühren und 5 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zwiebel abziehen, in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und abwaschen. Aus Chili und Koriander eine Marinade herstellen und mit dem Fisch vermischen. Grapefruits schälen und die Fruchtfilets rausschneiden und klein schneiden. Einige Filets für das Dressing beiseitelegen. Tomaten waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Die marinierten Fischwürfel mit den Tomaten und der Grapefruit vermengen.

**Für das Dressing:**

Ingwer schälen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotte abziehen. Ingwer im Multi-Zerkleinerer klein machen. Schalotte und Knoblauch dazugeben und auch klein mixen. Reissessig, Apfelessig, Cidre, Olivenöl, Zitronenöl, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Grapefruitfilets (von oben) und Zucker auch in den Multi-Zerkleinerer geben und zu einem Dressing verarbeiten. Mit etwas Zucker abschmecken.

**Für die Süßkartoffel:**

Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und eine Zitronenscheibe beifügen. Süßkartoffel mit der Schale in dem Topf kochen, damit sie abkühlen kann. In Scheiben schneiden und unter die Ceviche legen.

**Für die Garnitur:**

Sakurakresse und Koriander abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Leser am 06. Januar 2020