

Ceviche mit Mais, Avocado-Creme und Tortilla-Chip

Für zwei Personen

Für die Ceviche:

300 g Wolfsbarschfilet	2 St. Staudensellerie	1 rote Zwiebel
1 Schote Chili	1 rote Peperoni	5 Limetten
1 Bund Koriander	Salz	Pfeffer

Für die Avocado-Creme:

1 reife Avocado	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
Piment-d'espelette	Salz	Pfeffer

Für den Tortilla-Chip:

1 EL Olivenöl	100 g Maismehl	90 g Weizenmehl
geräuch. Paprikapulver	Salz	

Für die Mais-Creme:

1 Dose Mais	1 rote Peperoni	1 Zitrone
50 ml Sahne	2 EL Butter	50 ml Gemüsefond
Anis Gewürz	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Für den gebratenen Mais:

1 vorgeg. lila Maiskolben	1 EL Butter	Salz
---------------------------	-------------	------

Für die Garnitur:

1 EL Popcorn Mais	1 Avocado	1 kleine Salatgurke
1 Limette	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Ceviche:

Den Sellerie abbrausen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Wolfsbarsch von den Gräten befreien und in Würfel schneiden. Limetten halbieren und den Saft auspressen.

Gemüse und Fisch mit dem Limettensaft mischen und für ca. 15 Minuten ziehen lassen. In der Zeit die Kerne von Chili und Peperoni entfernen und beides fein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Alles zur Ceviche geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Avocado-Creme:

Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in einen Mixbecher geben. Zitrone heiß waschen, Schale abreiben, halbieren und auspressen. Abrieb und Saft zur Avocado geben. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Ebenfalls zur Avocado geben und alles fein mixen. Mit Piment-d'espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Tortilla-Chip:

Maismehl, Weizenmehl und Salz in einer Schale mischen. Öl und 125 ml Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Eine kleine Kugel Teig in die Mitte einer Tortillapresse geben und flach drücken. Chip je nach Geschmack in Dreiecke oder Streifen schneiden und im heißen Fett knusprig ausbacken. Wenn sie goldbraun sind, aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und noch heiß mit geräuchertem Paprikapulver und Salz würzen.

Für die Mais-Creme:

Mais in ein Sieb geben, abbrausen und abtropfen. Butter in einem Topf schmelzen und den Mais hinzufügen. Peperoni in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt zu dem Mais geben. Alles ca. 5 Minuten schmoren. Mit Sahne und Fond aufgießen und glatt mixen. Das Püree durch ein Sieb streichen. Zitrone heiß waschen und die Schale abreiben. Crème mit Zitronenabrieb, Anis, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Mais:

Maiskolben waschen, trockentupfen und Maisschicht abtrennen. In einer Pfanne mit Butter anbraten und salzen.

Für die Garnitur:

Avocado schälen und vom Kern befreien. In Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne mit Öl von beiden Seiten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Popcorn Mais in einem Topf mit Öl und Deckel erhitzen. Fertiges Popcorn herausnehmen und mit Limettenabrieb und Salz verfeinern.

Salatgurke waschen und mit einem Sparschäler lange Scheiben abschneiden und als Garnitur aufrollen. Etwas Avocado-Creme hineinfüllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Luisa Lukasczyk am 21. Juli 2020