

# Ceviche vom Saibling auf Kürbis-Creme mit Apfel-Sorbet

## Für zwei Personen

### Für das Ceviche:

1 ganzer Bachsaibling	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Fenchel
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Granny Smith Apfel	1 Orange
4 Limetten	4 Zitronen	1 Schuss Apfelessig
1 EL Zucker	Chili	Salz, Pfeffer

### Für die Kürbiscreme:

$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft	100 ml Sahne	3 EL Butter
200 ml Gemüsefond	1 EL Zucker	Olivenöl, Chili
Salz, Pfeffer		

### Für das Sorbet:

1 kleines Stück Meerrettich	2 Granny Smith Äpfel	1 Zitrone
2 EL Zucker		

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	Weißer Balsamicoessig	Salz, Pfeffer
--------------------------	-----------------------	---------------

### Für das Ceviche:

Zuerst den Fisch filetieren, in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden und kaltstellen. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und kurz für ca. 1 Minute in heißes Wasser geben, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Gurke und Apfel waschen und in feine Würfel schneiden.

Fenchel in kleine Scheiben schneiden und Orangen filetieren und ebenfalls kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben, Zitronen und Limetten auspressen und etwas Zeste hinzugeben. Mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben Chili hinzugeben. 5-10 Minuten vor dem Anrichten die Fischstücke in die Marinade geben.

### Für die Kürbiscreme:

Zwiebel abziehen, würfeln und in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Kürbis in Würfel schneiden, dazugeben und kurz mitrösten.

Knoblauch abziehen, hinzugeben und alles mit dem Fond aufgießen. Ca.

15 Minuten oder bis der Kürbis weich ist köcheln lassen. Anschließend die Flüssigkeit abseihen und den Kürbis pürieren. Butter, Sahne und Zucker hinzugeben, verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

### Für das Sorbet:

Äpfel waschen, halbieren und in den Entsafter geben. Meerrettich schälen und kleinschneiden. Apfelsaft mit 100 ml Wasser und Zucker aufkochen und zusammen mit Zitronensaft und geriebenem Meerrettich in die Eismaschine füllen.

### Für die Garnitur:

Gurke schälen, in feine Streifen schneiden und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Anschließend fein aufrollen. Zuerst einen Ring mit dem Kürbispüree auf dem Teller anrichten, der die Marinade des Ceviche in sich behalten sollte. Auf die Kürbiscreme die Gurkenröllchen stellen. In die Mitte des Rings das Ceviche anrichten und darauf eine Nocke des Sorbets geben und servieren.

Paula Bründl am 12. November 2020