

Ceviche vom Bachsaibling mit Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für die Marinade:

| | | |
|------------------|---------------|----------------------------|
| ¼ rote Chili | 1 Limette | 2 Orangen |
| 1 Passionsfrucht | 15 g Olivenöl | 1 Prise Piment-d'Espelette |
| Salz | Eiswürfel | |

Für die Ceviche:

| | | |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 200 g Bachsaiblingsfilet | 20 g Fenchel mit Grün | 15 g Frühlingszwiebeln |
| 100 g gelbe Pflaumen | 1 Limette | 20 g Macadamianusskerne |
| 1 Schuss weiße Sojasauce | 1 Prise Piment d'Espelette | 1 Zweig Koriander |
| Salz | Eiswürfel | |

Für das Brot:

| | | |
|-------------------|------------------------|-----------------------|
| 40 g Sesam | 160 ml Milch | 50 ml flüssige Butter |
| 3 EL neutrales Öl | 300 g Weizenmehl (405) | 1 TL Backpulver |
| ½ TL Zucker | 1-2 TL Salz | |

Für das Avocado-Tatar:

| | | |
|------------------|--------------------|-------------------------|
| 2 reife Avocados | 1 rote Chilischote | 1 kleine Schalotte |
| 1 Limette | 2 Zweige Koriander | Olivenöl, Salz, Pfeffer |

Für die Marinade: Die Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Orangen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch auslösen. Chili mit Orangensaft, Olivenöl, Limettensaft und Passionsfruchtfleisch verrühren. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Im Kühlschrank auf Eis kalt stellen.

Für die Ceviche: Saiblingfilets waschen, trockentupfen und mit einer Pinzette Gräten aus den Filets ziehen. Filets schräg in feine Scheiben schneiden.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette waschen, trockentupfen und Zesten runterschneiden. Saiblingfilets mit weißer Sojasauce, einem Spritzer Limettensaft, Limettenezesten, Salz und Piment würzen und in eine flache Schale auf Eis in den Kühlschrank stellen.

Fenchelstängel mit Grün und Wurzelansatz abschneiden, waschen, trockentupfen und die Hälfte des Grüns fein hacken. Knollen längs in feine Streifen schneiden und in Eiswasser legen. Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden, ebenfalls in Eiswasser legen. Pflaumen halbieren, entsteinen und vierteln.

Fischstreifen, Pflaumen, Fenchel und Frühlingszwiebeln vorsichtig mit der Marinade (von oben) vermengen und evtl. nachwürzen.

Macadamianusskerne zerkleinern und ohne Fett in einer Pfanne anrösten.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Ceviche mit den gerösteten Macadamianüssen und Koriander garnieren.

Für das Brot: Mehl mit Backpulver, Sesam, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.

Milch, Butter und 1 EL Speiseöl zugeben und alles einem glatten Teig kneten. Teig in 4 Portionen teilen und diese auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte zu runden Fladen ausrollen.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, je einen Teigfladen hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2 Minuten backen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tina Rass am 20. April 2021