

Ceviche vom Kabeljau und Causa limeña, Avocado-Füllung

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

2 Kabeljaufilets	5 Kirschtomaten	1 grüner Apfel
5 Radieschen	2 Schalotten	2 rote Zwiebeln
4 Limetten	1 Orange	1 Zitrone
1 rote frische Chilischote	1 grüne frische Chilischote	1 Bund Koriander
1 EL Honig	2 EL Soja-Sauce	1 TL Sanddornmark
Zucker	Salz	

Für die Causa limeña:

400 g Süßkartoffeln	400 g mehligk. Kartoffeln	150 g Butter
300 ml Milch, 3,8%	Salz	Pfeffer

Für die Avocado-Füllung:

2 reife Avocados	2 Zitronen	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Tequila
1 EL gehackter Koriander	1 TL Salz	

Für das Ceviche:

Den Kabeljau in dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf dem Teller anrichten.

Abrieb von einer Limette, Orange und Zitrone, Saft von allen Limetten, Orange und Zitrone, kleingeschnittene Stiele vom Koriander, Honig, Sojasauce und Sanddornmark sowie fein gewürfelte Chilischoten in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.

Apfel mit Schale in kleine Würfel schneiden, Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Beides in die Marinade geben, gut verrühren und die Marinade über den Fisch geben.

Rote Zwiebeln abziehen. Radieschen und rote Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, mit Zucker und Salz würzen. Mit dem gehacktem Koriander und geachtelten Kirschtomaten über den Fisch geben.

Für die Causa limeña:

Beide Kartoffelsorten schälen, grob würfeln und in Salzwasser garkochen. Milch erwärmen und mit den gegarten Kartoffeln und Butter zu einem Püree stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Avocado-Füllung:

Avocados entkernen, das Fruchtfleisch pürieren und mit Zitronensaft, gehacktem Knoblauch, Koriander, Chili, Kreuzkümmel, Salz und Tequila gut vermischen. Causa in einem Ring abwechselnd mit der Avocadocreame in der Mitte anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Christen am 25. Oktober 2021