

# Ceviche vom Kabeljau mit Pfannenbrot und Koriander-Pesto

## Für zwei Personen

### Für das Ceviche:

250 g Kabeljaufilet	1 gelbe Paprika	2 Tomaten
3 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 Limetten
2 rote Chilischoten	½ Bund Minze	½ Bund Koriander
2 TL Meersalz		

### Für das Pfannenbrot:

300 g Dinkelmehl, Typ 630	1 TL Backpulver	1 TL Salz
½ TL Zucker	160 ml Milch	50 ml Butter
1 EL Speiseöl	Mehl	Öl

### Für das Koriander-Pesto:

1 Bund Koriander	1 Knoblauchzehe	1 Limette
50 g Walnüsse	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
<b>Für die Garnitur:</b>	Gartenkresse	2 EL Olivenöl

### Für das Ceviche:

Den Kabeljau waschen, trockentupfen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Haut der Paprika und Tomaten entfernen und das Fleisch in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Alles zum Fisch in die Schüssel geben und verrühren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Ceviche-Marinade die Limettenschale abreiben, den Saft auspressen und in eine weitere Schüssel geben. Chilis der Länge nach aufschneiden, vorsichtig entkernen und in sehr feine Würfelchen schneiden. Zum Limettensaft und- Abrieb dazugeben und Meersalz unterrühren. Ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden.

Zum Schluss die Ceviche-Marinade über die Fisch-Mischung geben und alles gut durchrühren, so dass der gesamte Fisch mit der Marinade in Berührung kommt. Den Fisch für ca. 3 Minuten darin ziehen lassen, sodass er im Kern noch roh bleibt. Anschließend die Kräuter untermischen.

### Für das Pfannenbrot:

Dinkelmehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Milch und Speiseöl zugeben.

Zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig in 4 Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu je ca. 20 cm runde Fladen ausrollen. Pfanne mit etwas Öl erhitzen, je einen Teigfladen hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2 Minuten backen.

### Für das Koriander-Pesto:

Knoblauch abziehen. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und mit Walnüssen, Olivenöl, Knoblauchzehe und Limettensaft in einen Mixer geben und pürieren.

Solange pürieren bis sich alle Zutaten zu einer homogenen Masse verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Kresse abzupfen und mit dem Olivenöl zum Schluss über das Ceviche geben.

Christian Fuchs am 29. Dezember 2021