

# Thunfisch-Ceviche, Ananas, Guacamole, Kartoffel-Chips

## Für zwei Personen

### Für das Ceviche:

|                    |                       |                       |
|--------------------|-----------------------|-----------------------|
| 300 g Thunfisch    | 100 g frische Ananas  | 1 kleine rote Zwiebel |
| 1 rote Chilischote | 1 Limette, davon Saft | 50 ml Weißwein        |
| 1 Bund Koriander   | Meersalz              | Salz, Pfeffer         |

### Für die Guacamole:

|                            |                           |                       |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------|
| 2 reife Avocados           | 2 große Tomaten           | 1 kleine rote Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe            | 1 Zitrone, davon der Saft | 1 EL Crème-fraîche    |
| 2 Zweige glatte Petersilie | Salz                      | Pfeffer               |

### Für die Süßkartoffel-Chips:

|                |                         |                  |
|----------------|-------------------------|------------------|
| 1 Süßkartoffel | edelsüßes Paprikapulver | Pflanzenöl, Salz |
|----------------|-------------------------|------------------|

### Für die Garnitur:

|                |            |
|----------------|------------|
| 30 g Salicorne | 1 EL Wodka |
|----------------|------------|

### Für das Ceviche:

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Fisch in eine Schale mit Eiskwürfeln geben. Limette auspressen und Saft auffangen. Fisch mit dem Limettensaft und Weißwein vermischen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Rote Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. Chili waschen, trockentupfen und von Kerngehäuse und Trennhäuten befreien. Ananas und Chilischote sehr fein schneiden und zusammen mit der Zwiebel zum Fisch geben. Koriander waschen, trockenwedeln, fein schneiden und ebenfalls zum Fisch geben. 10 Minuten marinieren lassen kurz vor dem Servieren die entfernen und mit etwas Salz abschmecken.

### Für die Guacamole:

Avocados halbieren, den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken.

Tomaten waschen, trockentupfen, den Strunk entfernen und sehr fein würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Alles mit der Crème fraîche und zerdrückten Avocado verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Süßkartoffel-Chips:

Süßkartoffeln gründlich waschen und in ca. 1 mm dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden, am besten mit einem Küchehobel.

Öl in der Fritteuse oder in einem Topf auf 130 Grad vorheizen und die Süßkartoffelscheiben darin in kleinen Portionen für ein paar Minuten goldbraun frittieren.

Anschließend die Süßkartoffel-Chips für ca. eine halbe Minuten auf Küchenpapier abtropfen lassen, anschließend mit Paprikapulver und Salz würzen.

### Für die Garnitur:

Salicorne waschen und für die Garnitur zurücklegen. Mit dem Wodka mögliche Fettflecken auf dem Tellerrand entfernen.

Müller Ramos Reusch am 15. August 2023