

# Vegane Ceviche mit Avocado-Creme, Cashewkernen

## Für zwei Personen

### Für den weißen Fisch:

4 Palmherzen	2 TL Noriflocken	1 EL dunkler Sesam
2 Zweige Dill	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Senfkörner
$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Fenchel	50 ml neutrales Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz

### Für die Tigermilch:

1 Stange Sellerie	1 kleine rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
4 Limetten, Abrieb, Saft	4 Zitronen, Abrieb, Saft	10 g Koriander
15 g Ingwer	1 TL Misopaste	$\frac{1}{2}$ Noriblatt

### Für den roten Fisch:

2 große Fleischtomaten	2 Knoblauchzehen	3 TL Noriflocken
2 EL Reissessig	150 ml Sojasauce	1 EL heller Sesam

### Für die Korallenhippe:

20 g Mehl	100 g neutrales Pflanzenöl
-----------	----------------------------

### Für die Avocadocreme:

1 reife Avocado	1 Limette, Saft	1 Zwiebel
2 Zweige Koriander	Salz	

### Für die Cashews:

30 g Cashewkerne

### Für die Garnitur:

1 Jalapeño	2 braune Champignons	1 kleine Gurke
1 kleine rote Zwiebel	2 Zweige Koriander	1 Beet Kresse

### Für den weißen Fisch:

Die Palmherzen in mundgerechte Stücke schneiden. Aus allen anderen Zutaten eine Marinade herstellen und Palmherzen einlegen. Ziehen lassen. Vor dem Servieren auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für die Tigermilch:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Limetten- und Zitronenschale reiben, anschließend auspressen und Saft auffangen.

Ingwer grob mit Schale schneiden. Koriander waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Sellerie putzen und in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten mit Miso und Noriblatt und 200 ml Wasser in einen Mixer geben und fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen.

### Für den roten Fisch:

Tomaten einritzen und kurz in siedendes Wasser geben. Abschrecken, häuten und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Aus Knoblauch und den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen und die Tomaten damit marinieren. Vor dem Servieren auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für die Korallenhippe:

140 ml Wasser mit Mehl und Öl vermengen und glattrühren.

Eine kleine Menge Teig mit einer Quetschflasche in eine heiße Pfanne gießen. So lange braten lassen, bis kein Wasser mehr spritzt. Hippe vorsichtig lösen und auf ein Küchenpapier zum Entfetten geben. Eine gut beschichtete Pfanne nutzen.

### Für die Avocadocreme:

Avocado aus der Schale lösen und vom Kern befreien. Limette auspressen, Saft auffangen. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Koriander waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Alles mixen und zu einer Avocado-creme verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

**Für die Cashews:**

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend hacken.

**Für die Garnitur:**

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden.

Jalapeño in dünne Scheiben schneiden. Koriander zupfen. Gurke dünn hobeln und zu kleinen Röllchen aufrollen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Kresse zupfen.

Lasse Thiele am 25. Juni 2024