

Heilbutt-Ceviche mit Ananas-Salsa

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

1 Heilbuttfilet à 180 g	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 Limette	Salz	Pfeffer

Für die Ananas-Salsa:

1 Schalotte	3 cm Ingwer	1 kleine Ananas
2 EL Weißwein-Essig	2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Salz	Pfeffer	

Für die Brot-Chips:

$\frac{1}{4}$ Weißbrot, vom Vortag	1 EL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Ceviche Heilbuttfilet kalt abbrausen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Chili waschen, halbieren, entkernen und klein hacken. Limette auspressen. Heilbutt, Chili und Zwiebel vermengen und zehn Minuten vor dem Servieren mit Limettensaft enzymatisch garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Ananas-Salsa Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Einen Teil des Korianders für die Garnitur beiseitelegen. Ananas, Schalotte, Ingwer, Koriander, Weißwein-Essig und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Brot-Chips Brot in dünne Scheiben schneiden, mit Tomatenmark bestreichen, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 180 Grad circa sechs Minuten knusprig backen.

Brot-Chip, Ananas-Salsa und Ceviche geschichtet anrichten und mit Koriander garnieren.

Christian Stübinger am 23. November 2016