

Ceviche mixto mit Mango-Avocado-Tatar und Röst-Brot

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

4 Riesengarnelen	4 Jakobsmuscheln	100 g Palmherzen
$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL heller Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 Zitrone (Saft)
1 Limette (Saft)	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tatar:

1 Avocado	1 Mango	1 Schalotte
1 Limette (Saft)	2 Zweige Koriander	1 kleine rote Chilischote
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Röstbrot:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta-Baguette	1 Knoblauchzehe	3 EL Butter
Salz		

Für das Ceviche:

Garnelen und Muscheln waschen, trocken tupfen und kurz in den Gefrierschrank geben. Für die Marinade Zitrone und Limette halbieren, den Saft von je einer Hälfte auspressen und vermengen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und zugeben. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen, bis auf ein paar zum Garnieren, abzupfen und grob hacken. Mit Essig zugeben und zuletzt die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf etwas Olivenöl zugießen. Palmherzen abgießen und abtropfen lassen. Radieschen waschen, Strunk entfernen. Angefrorene Garnelen, Muschel sowie Palmherzen und Radieschen mit einem V-Hobel in sehr feine Scheiben schneiden. Mit der Marinade vermengen und alles kurz ziehen lassen.

Für das Tatar:

Avocado halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch herausholen und in kleine Würfel schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Würfel schneiden. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Limette halbieren, Saft auspressen, mit dem Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chili, Koriander und Schalottenwürfel zugeben, verrühren. Avocado- und Mangofruchtfleisch zugeben, vorsichtig untermengen und eventuell nochmals abschmecken. Tatar in einen Servierring füllen.

Für das Röstbrot:

Brot in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen, halbieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Brotscheiben darin unter Wenden goldbraun braten. Herausnehmen, mit Knoblauch marinieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Ceviche mixto fächerförmig mit Mango-Avocado-Tatar und geröstetem Brot auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Kurt Thomas Stocker am 01. August 2017