

Ceviche mit Avocado-Creme und knusprigem Mais

Für zwei Personen

Für die Ceviche:

2 ausgelöste Jakobsmuscheln	100 g Rotbarschfilet ohne Haut	100 g Wolfsbarschfilet ohne Haut
1 Staudensellerie	1 rote Chili	1 Knolle Ingwer à 2 cm
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	6 Limetten
1 Orange	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Avocadocreme:

1 Avocado	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Mais:

1 vorgek. Maiskolben	1 EL Butter	Öl, Salz, Pfeffer
----------------------	-------------	-------------------

Für die Garnitur:

1 Kästchen Sakura-Kresse	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander
--------------------------	------------------------------

Für die Ceviche:

Die Jakobsmuscheln, Rotbarsch- und Wolfbarschfilet waschen und trocken tupfen. Alles in feine Würfel schneiden.

Eine Limette abwaschen, trocken tupfen, die Schale reiben und beiseite stellen. Die Limetten und die Orange halbieren, auspressen, den Saft auffangen und beiseite stellen. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Schnittlauch und Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Limettensaft, Limettenabrieb, Orangensaft, Chili, Knoblauch, Koriander, Schnittlauch und Olivenöl in eine nicht-metallische Schüssel geben und vermengen. Den Staudensellerie sehr fein würfeln. Den Ingwer schälen und die Schalotten abziehen und ebenfalls würfeln. Alles mit zu dem Ceviche geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muscheln und den Fisch dazugeben, mit Frischhaltefolie abdecken, in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

Für die Avocadocreme:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und würfeln. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen, auffangen und beiseite stellen.

Den Knoblauch abziehen und mit Avocado, Zitronensaft und Olivenöl in die Moulinette geben und zu einer cremigen Masse mixen. Die Avocadocreme in einen Spritzbeutel füllen und als Tupfen auf den Teller spritzen.

Für den Mais:

Den Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser für ca. 12 Minuten garen.

Den Mais aus dem Wasser nehmen und die einzelnen Maiskörner mit einem scharfen Messer schneiden. Die Maiskörner in der Fritteuse für ca. 3 Minuten kross ausbacken, herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Butter und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Ceviche von der Jakobsmuschel mit Avocadocreme und knusprigem Mais auf Tellern anrichten, mit Kresse und gehacktem Koriander garnieren und servieren.

Raul Richter am 07. November 2017