

Doraden-Ceviche mit Süßkartoffeln, geröstetes Ciabatta

Für zwei Personen

Für das Doraden-Ceviche:

2 Doradenfilets á 120 g	2 Limetten	2 Frühlingszwiebeln
2 EL Pinienkerne	Olivenöl	Chilifäden
Meersalz	Pfeffer	

Für die Süßkartoffeln:

2 große Süßkartoffeln	Butter	Meersalz
-----------------------	--------	----------

Für das Ciabatta:

100 g altbackenes Ciabatta	50 g Butter
----------------------------	-------------

Für das Doraden-Ceviche:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Doradenfilets waschen, trocken tupfen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Schale der Limetten abreiben, eine Limette filetieren, die restliche Limetten entsaften. Limettensaft mit Salz und Limettenschale vermengen. Doradenscheiben in die Marinade geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Limettenfilets kurz Temperatur nehmen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in dünne Ringe schneiden. Pinienkerne auf ein Blech geben und ca. 10 Minuten im Ofen goldbraun rösten.

Pinienkerne, Frühlingszwiebeln und die Limettenfilets zur Dorade geben. Mit Pfeffer und Öl abschmecken. Chilifäden auf Fisch legen.

Für die Süßkartoffeln:

Die Süßkartoffeln schälen und in Rauten schneiden. In einem Topf Wasser mit Salz erhitzen und Kartoffeln darin garen. Abgießen und in einer Pfanne Butter erhitzen. Die Hälfte der Süßkartoffeln in die Pfanne geben und kurz anbraten. Beide Varianten mit Salz würzen.

Für das Ciabatta:

Das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, buttern und zwischen 2 Lagen Backpapier ca. 12 Minuten im Ofen rösten.

Die Doraden-Ceviche auf Tellern anrichten, Süßkartoffeln dabei geben und mit geröstetem Ciabatta servieren.

Dirk Fastabend am 27. März 2018