

Ceviche mixto mit frittierter Kochbanane und Popcorn

Für zwei Personen

Für die Ceviche:

200 g Kabeljaufilet	100 g rohe Garnelen	2 rote Chilischoten
1 rote Zwiebel	6 Limetten	1 Orange
Salz	Pfeffer	

Für die Banane:

1 grüne Kochbanane	Öl	Salz
--------------------	----	------

Für das Popcorn:

50 g Popcorn-Mais	2 EL Rapsöl	Salz
-------------------	-------------	------

Für die Garnitur:

2 Roma-Tomaten	1 Limette	3 Zweige Koriander
----------------	-----------	--------------------

Für die Ceviche:

Die Limetten und Orange auspressen. Chilischoten waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Fischfilet waschen, trockentupfen und in gleichmäßige Würfel schneiden.

Garnelen ggf. entdarmen, waschen und trockentupfen.

Limetten- und Orangensaft mit Chili vermengen, dann Fisch und Garnelen in diesen Saft geben. Die Hälfte der Zwiebelringe dazugeben.

Nun den Fisch und die Garnelen in dem Sud ziehen lassen, zwischendurch wenden, damit beides gleichmäßig mariniert wird.

Ceviche abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restlichen Zwiebelringe für die Garnitur verwenden.

Für die Banane:

Banane schälen und in feine Streifen schneiden. In der Fritteuse knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für das Popcorn:

Popcorn-Mais mit Öl in einen Topf geben, diesen mit einem Deckel verschließen und Popcorn herstellen. Anschließend mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Limette unter heißem Wasser abspülen und Zesten abreißen. Tomaten waschen, trockentupfen, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Koriander abrausen, trockenweldeln und Blättchen abzupfen. Ceviche mit Limettenzesten, Tomatenwürfeln und Korianderblättchen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Engelhardt am 01. September 2020