

Kabeljau-Ceviche, Süßkartoffel, Mais, Sellerie, Avocado

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

400 g Kabeljau-Loins	3 Limetten	$\frac{1}{2}$ Orange
2 cm Ingwer	1 kl. Knoblauchzehe	1 frische Chili
10 Bl. Selleriegrün	brauner Zucker	Salz

Für das Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Süßkartoffel	1 vorgek. Maiskolben	1 St. Staudensellerie
Salz		

Für die Avocado-creme:

1 Avocado	2 TL Frischkäse	$\frac{1}{2}$ Limette
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

1 Passionsfrucht	1 kleine rote Zwiebel	1 kleine milde Chili
Korianderblätter		

Für das Ceviche:

Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und in kleine mundgerechte Stücke schneiden.

Für die Tigermilch Saft der Limette und Orange auspressen. Knoblauch schälen, 2 Scheiben Ingwer und nach Bedarf Chili schneiden. Alles zusammen mit einigen Blättern vom Sellerie in einen Blender geben und mixen. 1 EL von dem geschnittenen Kabeljau dazugeben und weitermixen. Mit Salz und braunem Zucker abschmecken. Zur Seite stellen.

5 Minuten vor dem Anrichten den übrigen Kabeljau mit der Tigermilch übergießen und darin garen lassen.

Für das Gemüse:

Maiskolben 5 Minuten in warmem Wasser erwärmen. Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. 10-15 Minuten in Salzwasser kochen.

Die Körner vom Maiskolben herunter schneiden und mit dem Bunsenbrenner vorsichtig abflämmen.

Sellerie in feine Scheiben schneiden, kräftig salzen und zur Seite stellen.

Kurz vor dem Servieren einmal abwaschen.

Für die Avocado-creme:

Fruchtfleisch aus der Avocado lösen. Zusammen mit dem Frischkäse in einen Mixbecher geben. 1 Spritzer Limette dazugeben. Mit einem Pürierstab zu einer Creme verarbeiten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Einwegspritzenbeutel abfüllen **Für das Topping:**

Passionsfrucht öffnen, durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen.

Rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. So lange wie möglich in Wasser einweichen.

Chili entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Zum Anrichten das Ceviche in einen Servierring geben und mit Passionsfruchtsaft beträufeln. Süßkartoffel, Mais, Selleriescheiben und Avocado-creme auf das Ceviche geben. Mit Zwiebel, Chili und Korianderblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Malte Krückemeier am 22. Juni 2021