

# Ceviche vom Saibling mit Orangen-Vinaigrette, Fenchel

**Für zwei Personen**

**Für die Balsamico-Schalotten:**

2 Schalotten	150 ml Aceto Balsamico	150 ml trockenen Rotwein
1 Zweig Thymian	2 EL braunen Zucker	Olivenöl

**Für den Fenchel:**

1 Fenchelknolle mit Grün	Salz
--------------------------	------

**Für den Saibling:**

2 Saiblingsfilets à 100 g

**Für die Orangen-Vinaigrette:**

1 Orange	1 Bergamotte	1-2 TL Agavendicksaft
3 EL Rapsöl	Salz	

**Für die Orangenfilets:**

1 Orange

**Für die Balsamico-Schalotten:**

Die Schalotten abziehen und halbieren. Mit Olivenöl in einer Pfanne auf der Schnittseite scharf anbraten. Mit Balsamico und Rotwein ablöschen, dann Zucker und Thymian mit in den Sud geben. Alles ca. 20 Minuten reduzieren lassen. Anschließend Schalotten in feine Streifen schneiden.

**Für den Fenchel:**

Fenchelknolle waschen, Grün abtrennen und beiseitelegen. Fenchel in feine Streifen schneiden und mit Salz würzen. 20 Minuten ziehen lassen und ausgetretenes Wasser danach abschütten.

**Für den Saibling:**

Saiblingsfilet schräg in sehr dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller drapieren.

**Für die Orangen-Vinaigrette:**

Orange und Bergamotte waschen, halbieren, Saft auspressen und auffangen. Mit Rapsöl und Agavendicksaft zu einem Dressing vermischen. Mit Salz abschmecken.

**Für die Orangenfilets:**

Orange waschen, schälen und Filets herausschneiden.

Den Fenchel und Orange auf dem Saibling verteilen und alles mit Orangen-Vinaigrette überziehen. Balsamico-Schalotten rundherum geben, mit Fenchelgrün garnieren und servieren.

Tanja Westerwinter am 22. Februar 2022