

Ceviche mit Leche de tigre, Süßkartoffel-Stampf, Avocado

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

300 g Kabeljaufilet, ohne Haut	1 Avocado	6 Kirschtomaten
1 gelbe Paprika	1 rote Chilischote	1 Schalotte
1 Knolle Ingwer	2 Knoblauchzehen	5 Limetten
½ Bund Koriander	50 g Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

1 Süßkartoffel	2 mehligk. Kartoffeln	250 g Butter
500 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Süßkartoffelchips:

1 Süßkartoffel	Öl, Salz
----------------	----------

Für das Ceviche:

Die Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und mit etwas Salz und Zucker bestreuen (wird ein bis zweimal ausgespült, um die Zwiebeln milder zu machen.) Fisch in grobe Würfel schneiden und leicht salzen.

Limetten halbieren und auspressen. Ingwer schälen und fein hacken.

Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Paprika halbieren, entkernen und klein schneiden. Tomaten halbieren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander fein hacken. Avocado halbieren, Fruchtfleisch vom Kern lösen und würfeln. Limettensaft, Ingwer, Chili, Koriander, Knoblauch mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Leche de Tigre mit dem Fisch vermischen und ziehen lassen. Avocado, Tomaten und Paprika unterheben.

Für den Stampf:

Süßkartoffel und die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Milch mit Muskat, Salz und Pfeffer in einem Topf erwärmen. Kartoffeln abgießend und Gewürz-
milch und Butter dazugeben und stampfen.

Für die Süßkartoffelchips:

Öl in der Fritteuse erhitzen.

Süßkartoffel schälen, in Scheiben schneiden und goldgelb frittieren.

Herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen lassen und etwas salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Dähn am 08. Juni 2022