

# Ceviche, Maiscreme, Süßkartoffeln, Koriander-Garnelen

## Für zwei Personen

### Für das Ceviche:

150 g Kabeljaufilet	4 Limetten, Saft	2 Zitronen, Saft
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 rote Thai-Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Salz		

### Für die Maiscreme:

300 g Mais	2 TL Crème fraîche	Salz
------------	--------------------	------

### Für das Koriander-Öl:

1 Bund Koriander	1 Limette, Abrieb	100 ml Olivenöl
50 ml Sonnenblumenöl	Salz	

### Für die Koriander-Garnele:

4 Garnelen	Olivenöl	
------------	----------	--

### Für die Süßkartoffeln:

1 große Süßkartoffel	3 TL Speisestärke	1 TL milder Pimento
Sonnenblumenöl	Salz	

### Für den Shot:

Leche de tigre v. o.	2 Radieschen	
----------------------	--------------	--

### Für die Garnitur:

1 Avocado	1 Zitrone, Saft	Chili-Fäden, Salz
-----------	-----------------	-------------------

## Für das Ceviche:

Die Limetten und Zitronen halbieren und auspressen. Zwiebel abziehen und in sehr dünne Streifen schneiden. Chilis halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Koriander fein hacken. Fisch in etwa 1-2 cm große Würfel schneiden und mit Limetten- und Zitronensaft marinieren.

Chili und Koriander unterrühren und mit Salz würzen. Abgedeckt in den Kühlschrank geben und etwa 10-15 Minuten ziehen lassen. Die Marinade am Ende als Leche de tigre auffangen.

## Für die Maiscreme:

Mais in einem Gefäß mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb geben. Mit Crème fraîche und Salz abschmecken, es sollte leicht flüssig sein. In eine Quetschflasche abfüllen.

## Für das Koriander-Öl:

Koriander mit Sonnenblumen- und Olivenöl in ein Gefäß geben.

Limettenschale reiben, dazugeben und mit Salz würzen. Mit einem Pürierstab kurz mixen. Danach ziehen lassen (bis zu 24h im Kühlschrank) und gegebenenfalls durch ein feines Sieb ziehen.

## Für die Koriander-Garnele:

Garnelen von beiden Seiten scharf in Olivenöl anbraten und anschließend im hergestellten Koriander-Öl schwenken und kurz ziehen lassen.

## Für die Süßkartoffeln:

Süßkartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Abtrocknen und in Speisestärke so wälzen, dass sie dünn gepudert sind. Anschließend in Sonnenblumenöl goldbraun braten oder frittieren. Abtropfen lassen und mit Pimento und Salz rundherum würzen.

## Für den Shot:

Aufgefangenes Leche de tigre in Shot-Gläser füllen und 1-2 Tropfen des Koriander-Öls auftragen, so dass es oben schwimmt. Radieschen in Scheiben schneiden und so einschneiden, dass man sie am Rand des Glases anbringen kann.

**Für die Garnitur:**

Avocado aufschneiden, entkernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Avocado mit Zitrone marinieren. Mit Salz und Chili bestreuen.

Ceviche mit Hilfe eines Anrichterings auf Teller anrichten. Maiscreme auf Ceviche auftragen und den Ring entfernen. Süßkartoffel und Avocado daneben geben, Garnelen auf die Avocado legen und mit Chilifäden garnieren. Leche de tigre-Shot neben den Tellern servieren.

Daniel Schneider am 26. März 2024