

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Linsen-Salat, Tortilla

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

220 g Wolfsbarschfilet	1 Stange Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ rote Peperoni
1 Schalotte	5 Knoblauchzehen	6 Limetten, Saft
100 ml Fischfond	4 Zweige Koriander	1 TL Salz
1 TL schwarzer, gemahlener Pfeffer		

Für den Linsensalat:

100 g rote Linsen	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tortilla:

120 zimmerwarme Butter	4 Zweige Koriander	250 g Mehl
45 ml Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer

Für das Ceviche:

90 g vom Wolfsbarsch abschneiden und zur Seite legen. Restlichen Wolfsbarsch in 2x2 cm große Würfel schneiden.

Limetten auspressen, Schalotte abziehen und grob würfeln.

Staudensellerie waschen und grob zerkleinern. Peperoni längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Knoblauch abziehen und halbieren. Koriander grob hacken. Alles bis auf die Wolfsbarschwürfel mit Fond in einen Multizerkleinerer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischwürfel in entstandener Sauce bis zum Servieren marinieren.

Für den Linsensalat:

Linsen gründlich waschen und dann mit Salz und Hälfte der Petersilienzweige 10-15 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

Paprika waschen, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein würfeln. Restliche Petersilie fein hacken. Linsen abgießen, Petersilie entfernen und zusammen mit Paprika und klein geschnittener Petersilie in eine Schüssel geben und vermengen. Essig und Öl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tortilla:

Aus Mehl, 125 ml warmem Wasser, Öl und Salz einen Teig kneten.

Diesen in Frischhaltefolie ruhen lassen. Anschließend in sechs Teile teilen und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. In einer beschichteten Pfanne 30 Sekunden je Seite ausbacken, bis er Blasen wirft.

Koriander fein hacken und mit Butter, Salz und Pfeffer verrühren. Fertige Tortillas in warmem Zustand damit bestreichen.

Alexander Wellmann am 09. April 2024