

Heilbutt-Ceviche, Himbeeren, Thaibasilikum, Wassermelone

Für zwei Personen

Für die Wassermelone:

$\frac{1}{2}$ Wassermelone 3 EL Sojasauce 3 EL flüssiger Honig
neutrales Pflanzenöl

Für das Ceviche:

1 Heilbuttfilet ohne Haut 2 Schalotten 1 Limette
100 g Himbeeren 3 EL Sojasauce 3 Zweige Thaibasilikum
 $\frac{1}{2}$ TL Kubebenpfeffer 30 ml Olivenöl Salz

Für die Wassermelone:

Eine Grillpfanne mit wenig Öl erhitzen. Die Wassermelone großzügig schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Würfel mit Sojasauce und Honig marinieren.

Die Würfel von zwei Seiten je etwa 2 $\frac{1}{2}$ Minuten stark anbraten, sodass ein Grillmuster entsteht.

Für das Ceviche:

Das Heilbuttfilet waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Limette waschen, trocknen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Kubebenpfeffer in einem Mörser stoßen.

Die Fischscheiben auf den Melonenstücken verteilen und so kurz mit der Hitze der Melonenstücke wärmen.

Schalotten, Limettenschale und -saft, Sojasauce, Olivenöl und Kubebenpfeffer zu einer cremigen Marinade verrühren und auf dem Fisch verteilen. Mit Salz würzen.

Den marinierten Fisch etwa 10 Minuten ziehen lassen. Thaibasilikum abbrausen, trockenwedeln und abzupfen.

Das Ceviche vom Heilbutt mit gebratener Wassermelone auf Tellern anrichten, mit Thaibasilikum und Himbeeren garnieren und servieren.

Johann Lafer am 14. Juli 2017