

# Ceviche vom Saibling, Nussbutter, Radieschen, Röst-Mais

## Für zwei Personen

### Für die Marinade:

2 Limetten	1 Chilischote	200 g Butter
1 cm Ingwer	2 TL Sojasauce	Zucker, Salz, Pfeffer

### Für den Fisch:

150 g Saiblingsfilet

### Für den Maiskolben:

1 vorgegarter Maiskolben	50 g Schmand	50 g frischer Koriander
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Bund Radieschen	20 ml Balsamico Essig	40 ml Olivenöl
1 Zweig Koriander	Eiswasser	

### Für die Marinade:

Die Butter in einem Topf schmelzen und bei mittlerer Hitze Nussbutter herstellen. Ingwer schälen und kleinschneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls kleinschneiden. Limetten waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. In einer Schüssel Chili, 1 Teelöffel Sojasauce und Ingwer mit dem Abrieb und dem Saft der Limetten verrühren. 3-4 Esslöffel Nussbutter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Restliche Nussbutter mit 1 Esslöffel Sojasauce vermengen.

### Für den Fisch:

Saibling waschen, trockentupfen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit der zuvor hergestellten Marinade vermengen. Für etwa 5 Minuten marinieren.

### Für den Maiskolben:

Maiskolben vom Strunk trennen und in 5 cm Stücke schneiden, außerdem einige Maiskörner ablösen. Die portionierten Maisstücke mit einem Bunsenbrenner abflämmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Maiskörner in einer Pfanne in Öl anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden und mit dem Schmand vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Garnitur:

Radieschen waschen, trockentupfen und in feine Scheiben hobeln. In Eiswasser ziehen lassen, dann mit Essig und Öl marinieren. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit restlicher Nussbutter beträufeln und servieren.

Nelson Müller am 08. Mai 2020