

Ceviche vom Petersfisch

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

200 g Petersfischfilet, ohne Haut	1 Tomate	1 Maiskolben
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
3 Limetten	1 EL frische Korianderblätter	Zucker
Meersalz	Weißer Pfeffer	

Für das Ceviche:

Den Fisch in dünne Scheiben schneiden. Zwei Limetten halbieren und den Saft auspressen. Tomate abziehen, das Innere der Tomate herausschneiden und beiseitelegen, den Rest fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein schneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Fisch mit dem Limettensaft in eine Schüssel geben, Tomatenwürfel, Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzugeben und gut marinieren. 30 Minuten ziehen lassen.

Schale der Limette abschneiden und Limettenfilets herausschneiden.

Mais der Länge nach vom Kolben schneiden und abflämmen. Ceviche mit dem Inneren der Tomate, Limettenfilets, Koriander und Mais anrichten.

Ggf. mit Zucker, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Nelson Müller am 07. Oktober 2022