

# Ceviche von der Dorade, Erbsen-Püree, Melonen-Salat

## **Für 6 Personen:**

|                |               |                  |
|----------------|---------------|------------------|
| 1 kg Dorade    | 5 Limetten    | 1 Zitrone        |
| 1 Stück Ingwer | 1 Chilischote | 1 Zehe Knoblauch |
| Melonensalat   | Meersalz      |                  |

## **Für den Salat:**

|                          |                          |                     |
|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| 1 rote Zwiebel           | 1 Stange Staudensellerie | 2 Frühlingszwiebeln |
| 1 kleine Honigmelone     | Olivenöl                 | Zitronensaft        |
| helle Crema di Balsamico | 1 Prise Salz             | 1 Prise Zucker      |

## **Für das Erbsenpüree:**

|                       |                      |              |
|-----------------------|----------------------|--------------|
| 1 Packung (TK) Erbsen | 1.5 EL Crème-fraîche | 1 Prise Salz |
| 1 Prise Zucker        | 2 EL Minze           |              |

Doradenfilets auslösen, häuten und die Gräten entfernen. Die Filets waschen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden, ähnlich wie bei Räucherlachs. Limetten und Zitronen auspressen. Den Saft in eine breite Schüssel geben und ganz leicht salzen. Knoblauchzehe andrücken, Ingwer reiben und die Chilischote in feine Scheiben schneiden. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Zitronensaft vermengen. Die Fischeiben in den Sud legen und 20-30 Minuten marinieren bzw. in der Säure garen. Die Filets müssen dabei mit dem Sud bedeckt sein. Gegebenenfalls mehrmals wenden. Wer keine Dorade mag, kann alternativ auch Kabeljau verwenden.

## **Für den Salat:**

Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Staudensellerie säubern und in feine Streifen schneiden. Die Melone mit einem Kugelausstecher aushöhlen oder das Fruchtfleisch in Würfel schneiden - Menge nach Gusto. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Zucker, Olivenöl, Crema di Balsamico und Zitronensaft süß-säuerlich abschmecken.

## **Für das Erbsenpüree:**

Erbsen in einen Topf geben und mit etwas Wasser kurz erhitzen. Das Wasser abgießen und die Erbsen mit einem Pürierstab, Kartoffelstampfer oder mit einer Gabel zu einem groben Mus verarbeiten. Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Wer mag, kann noch gehackte Minze dazugeben. Das Püree sollte eine stabile Konsistenz haben und nicht zu flüssig sein.

## **Anrichten:**

Doradenfilets auf Teller geben, mit etwas Zitronensud beträufeln und mit etwas flockigem Meersalz bestreuen. Aus dem Erbsenpüree jeweils 1 Nocke formen und neben die Fischfilets setzen. Den Salat hinzufügen und das Erbsenpüree mit fein gehackter Minze bestreuen. Wer mag, kann die Ceviche und die Beilagen auch in den ausgehöhlten Melonenhälften schichten und als fruchtigen Salat servieren.

Rainer Sass am 03. September 2023