

Ceviche vom Seeteufel mit Tomaten-Brotchips, Ananas-Salsa

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Seeteufelfilet à 250 g 1 rote Zwiebel $\frac{1}{2}$ rote Chili
1 Limette

Für den Brotchip:

$\frac{1}{4}$ Weißbrot vom Vortag 1 EL Tomatenmark 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Salsa:

1 kleine Ananas 1 Schalotte 1 Knolle Ingwer à 3 cm
2 EL Weißweinessig $\frac{1}{2}$ Bund Koriander 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Chips das Brot in dünne Scheiben schneiden und dünn mit dem Tomatenmark bestreichen. Auf ein Backblech geben und im Ofen circa sechs Minuten knusprig backen.

Für den Fisch das Seeteufelfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Limette halbieren, auspressen, den Fisch mit dem Saft beträufeln und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe hobeln. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Zwiebel und Chili zum Fisch geben.

Für die Salsa die Ananas schälen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Schalotte abziehen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Ananas mit Schalotten, Ingwer, übrigen Chiliwürfeln, Weißweinessig und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Korianders zupfen und unter die Ananas-Salsa mischen.

Je drei Brotscheiben mit dem Ceviche abwechselnd auf einem Teller aufeinanderschichten. Salsa um das Türmchen verteilen und mit dem übrigen Koriander bestreuen. Olivenöl darüber träufeln, mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 22. Juli 2016