

Ceviche

Für 4 Personen

400 g frisches Zanderfilet	250 ml Möhrensaft	50 ml Limettensaft
1-2 Tl Zucker	Salz	1/2 rote Chilischote
1/2 grüne Chilischote	50 g dicke Bohnen (TK)	1 kleines Bund Koriandergrün
1 Frühlingszwiebeln	4 El Olivenöl	

Fischfilet in dünne Scheiben schneiden und auf eine Platte legen. Möhrensaft und Limettensaft mischen. Mit Zucker und Salz würzen. Chilischoten fein hacken und untermischen. Alles über den Fisch verteilen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Bohnenkerne aus den Hülsen drücken. Korianderblättchen von den Stielen zupfen, das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Bohnen, Koriander und Zwiebeln über dem Fisch verteilen. Mit Olivenöl beträufeln.

Tim Mälzer am 16. 07. 2011