

Peru Ceviche – in Limettensaft gegarter Fisch

Für 4 Personen:

500 g sehr frisches, weißes Fischfilet ohne Haut (z. B. Kabeljau)
2 TL Salz
3-4 Limetten
1 rote Chilischote
1 Bund Koriander
2 rote Zwiebeln



Und so wird's gemacht:

Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden oder hobeln Sie sie in hauchdünne Ringe. Verrühren Sie 200 ml kaltes Wasser mit 1 TL Salz. Lassen Sie die Zwiebeln ca. 30 Minuten darin ziehen, damit sie weich werden und etwas an Schärfe verlieren. Das Fischfilet abspülen, trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten entfernen. Anschließend schneiden Sie den Fisch in ca. 1 cm große Würfel. Pressen Sie die Limetten aus und fangen Sie den Saft auf. Verrühren Sie den Saft mit 1 TL Salz und geben Sie ihn gemeinsam mit dem Fisch in eine flache

Glasschale. Den Fisch nun ca. 15 Minuten im Kühlschrank marinieren. In der Zwischenzeit waschen und entkernen Sie die Chilischote und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Koriander ebenfalls waschen und grob hacken. Lassen Sie die eingelegten Zwiebeln abtropfen. Wenn der Fisch fertig mariniert ist, vermischen Sie alle Zutaten vorsichtig miteinander.

Als Beilage dazu können Sie gekochte Süßkartoffeln oder Maiskolben servieren.

¡Buen Provecho!

