



Ceviche – das bekannteste Fischgericht Südamerikas

Aus Peru

Zutaten:

250 g Fischfilet ohne Haut, möglichst ohne Gräten, in Sushi-Qualität

Saft von 2 Limetten

1 rote Zwiebel

1 Bund Koriander

1 Chilischote

Salz, Pfeffer

- je nach Wunsch Tomaten, Paprikaschoten, Avocado, Frühlingszwiebel, Staudensellerie, ...

Zubereitung:

Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebel in Streifen, Koriander grob schneiden. Chili entkernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Je nach Geschmack können weitere Zutaten vorbereitet werden (z.B. Tomaten, Avocado, ...).

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft marinieren – vorsichtig umrühren, damit der Fisch nicht zerfällt. Mehrere Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Der Zitronensaft „gart“ den Fisch – er wird nicht gekocht oder gebraten.

Als Beilage passen z.B. Süßkartoffeln.

© ARGE Fisch im Landkreis Tirschenreuth e.V.

www.erlebnis-fisch.de

