



Ceviche

(5 Portionen)



Zutaten:

- 600 g Thunfisch (Sushi-Qualität), alternativ: Zacken- oder Goldbarschfilet, ohne Gräten
- 2 mittelgroße rote Zwiebeln, geschält und in Julienne geschnitten
- 2 Chilischoten, in winzig kleine Würfel geschnitten
- ½ Melone, reif und saftig, geschält und das Fruchtfleisch in Würfel geschnitten
- 1 Handvoll Korianderblätter, fein gehackt
- 2 Msp. Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Saft von 3 Limetten (alternativ 2 Zitronen)

Zubereitung:

1. Den Fisch in kleine Würfel (½ cm) oder Streifen schneiden und in einer Schüssel mit den genannten Zutaten außer dem Limettensaft vermengen.
2. Sobald der Fisch mit der Säure des Limettensafts in Berührung kommt, beginnt die Denaturierung. Länger als einer Viertelstunde sollte der Fisch daher nicht mit dem Saft in Berührung kommen, sonst wird er übergart. Daher ist es sinnvoll, Ceviche erst unmittelbar vor dem Verzehr mit dem Limettensaft zu vermengen.
3. Anrichten auf einem Servierteller, von dem sich jeder selbst bedienen kann.