

Ceviche (aus Peru)

Zutaten für das Ceviche Clásico (2 Personen)

- 300 g weißer Fisch (Adlerfisch, Zackenbarsch, Seezunge, Dorade, Wolfbarsch, Seeteufel)
- 1/2 TL Salz
- Saft von 5 Limetten (etwa 200 ml)
- 1/2 TL gewürfelter Ingwer
- 1/4 gelbe Ají oder Chili (Samen und Wände entfernen)
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/2 EL Korianderblätter
- 1 gekochte Süßkartoffel
- 50 g gekochte Maiskörner
- 3 EL Tigermilch pro Gericht
- Optional: Avocado

Hinweis: Das Allerwichtigste bei der Zubereitung von Ceviche ist wirklich der Fisch. Nutze niemals gefrorenen Fisch, das geht nach hinten los. Erkundige dich, wo es in deiner Stadt einen Feinkostladen für Fischprodukte gibt. Ich habe meinen Fisch in Leipzig im [Frische Paradies](#) gekauft, diesen Laden gibt es auch in anderen deutschen Städten. Dort wurde ich gut beraten, der Verkäufer kannte sogar Ceviche und hat mir Seeteufel empfohlen.

Zubereitung:

Schritt 1: Limetten auspressen und Saft in ein Glas schütten.

Schritt 2: Fisch waschen und danach in 2×2 cm große Würfel (nicht größer!) schneiden. Die Würfel in eine Glasschüssel geben und mit dem Salz gleichmäßig bestreuen. Salz 1 Minute ziehen lassen und dann den Limettensaft über den Fisch schütten. Umrühren und 30 - 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen

Schritt 3 Die Süßkartoffel in 2 x 2 cm große Würfel schneiden, 5 – 10 Minuten kochen, abkühlen lassen.

Schritt 4: Chili und Ingwer in kleine Stücke schneiden und beiseitelegen. Ebenfalls den Koriander klein hacken und beiseitelegen. Die rote Zwiebel in hauchdünne Scheiben schneiden, danach mit etwas Salz bestreuen und abwaschen, damit die Zwiebel milder im Geschmack wird.

Schritt 5: Fisch aus der Marinade nehmen, mit Kartoffel-Würfeln und Mais mischen und auf den Tellern anrichten, ggf. mit Avocado. 3 EL Tigermilch darüber gießen (Rezept folgt im Anschluss). Mit Ingwer, Chili, Koriander und Zwiebeln garnieren.

Das Ceviche ist fertig

Leche de Tigre

Zutaten (2 Personen)

- 50 g Fischreste (ein paar Fischwürfel)
- 1/2 TL gewürfelter Ingwer
- 1/2 TL gewürfelter Knoblauch
- 1/4 Ají oder Chili (Samen und Wände entfernen)
- 1/2 EL Koriander
- 1 EL gewürfelter Staudensellerie
- 2 EL Wasser
- 1/4 rote Zwiebel
- Saft von 5 Limetten (etwa 200 ml)
- Salz nach Geschmack

Zubereitung:

Schritt 1: Ingwer, Knoblauch, Chili, Zwiebel, Koriander und Staudensellerie klein schneiden.

Schritt 2: Limetten auspressen.

Schritt 3: Ein paar Fischwürfel in einen Mixer geben. Salz, Wasser, Limettensaft und die Zutaten aus Schritt 1 dazugeben und alles pürieren.

Die Tigermilch wird als Soße für das klassische Ceviche verwendet (siehe oben), sie wird aber auch häufig als Shot vor dem Hauptgericht getrunken.