

Weißfisch Ceviche mit Tigermilch

Zutaten

Für die Ceviche:

- 500 g frischer Weißfisch (z.B. Seehecht, Zander, Wolfsbarsch) in Würfel geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 rote Chilischote gehackt (optional)
- 1 Korianderbund gehackt
- 1 Süßkartoffel, gekocht und in Scheiben geschnitten
- 1 Maiskolben, gekocht und in Scheiben geschnitten

Für die Tigermilch:

- 100ml Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm), fein gehackt
- 1 Stange Sellerie, fein gehackt
- 1 kleine rote Chilischote, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung

1. Tigermilch herstellen:

- Limettensaft, Knoblauch, Ingwer, Sellerie und Chilischote in einem Mixer pürieren, bis alles gut vermischt ist.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb abseihen, um eine glatte Marinade zu erhalten.

2. Fisch marinieren:

- Die Fischwürfel in eine Schüssel geben und mit der Tigermilch übergießen. Sicherstellen, dass der Fisch vollständig bedeckt ist.
- Etwa 10-15 Minuten marinieren lassen, bis der Fisch leicht undurchsichtig wird (durch die Säure im Limettensaft „kocht“ der Fisch).

3. Ceviche zusammenstellen:

- Die Ceviche auf Teller verteilen und mit den gekochten Süßkartoffel -und Maisscheiben garnieren.

Tipps:

Verwende frischen Fisch von hoher Qualität, da er roh verzehrt wird.

Tigermilch kann auch separat als Drink serviert werden.

Achte darauf, dass die Limetten frisch gepresst sind, um den besten Geschmack zu erzielen.

