

# Ceviche Yucatán

---

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/ceviche-yucatan-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/ceviche-yucatan-glueck-teller)

## ZUTATEN für 4 Personen:

1 Königsmakrele

## FÜR DIE MARINADE

Saft von 5 Limetten

5 cl Mezcal

1 frische Ingwerknolle, in Würfel geschnitten

30 cl Honig

1 kleine Tasse Kamillenblüten, getrocknet

50 cl Kokoswasser

## FÜR DIE BEILAGE

10 Radieschen, in feine Streifen geschnitten

2 Serrano-Chili-Schoten

1,5 Gurken

2 Avocados

1 kleine Tasse Frühlingszwiebelringe, mariniert

etwa 20 Basilikumblätter

Salz

## ZUBEREITUNG:

1. Makrele filetieren und die Filets in sehr feine Scheiben schneiden.
2. Den Limettensaft, den Honig, die Kamillenblüten, einige Chili-Ringe (etwa ½ Serrano-Schote), ½ gewürfelte Gurke, das Kokoswasser und den Mezcal in einen Standmixer geben. Mixen, bis eine Marinade entsteht, und mit Honig, Kokoswasser oder Mezcal abschmecken.
3. Die Fischescheiben auf den Boden einer Salatschüssel legen. 1 in feine Ringe geschnittene Serrano-Schote, die marinierten Frühlingszwiebelringe, 1 gewürfelte Gurke, einige Basilikumblätter und die in Streifen geschnittenen Radieschen dazugeben.
4. Mit 2–3 Kellen Marinade bedecken. Dabei darauf achten, dass die Zubereitung nicht ertränkt wird. Umrühren und den Limettensaft 3–4 Minuten lang einwirken lassen.
5. Die Zubereitung schön verteilt auf Tellern anrichten, einige Avocado-Stücke und eine Prise Salz dazugeben.