

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2020 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Ceviche mit Kaffirlimettenblättern und Chili

Zutaten für zwei Personen

Für die Ceviche:

Gemischter Fisch (Seeteufel, Wolfsbarsch, Rotbarben, Knurrhahn)
4 Steingarnelen, mit Kopf
1 Scheibe Stangensellerie
½ Gurke
2 Radieschen
1 Chilischote
1 Mango
1 Passionsfrucht
2 Limetten
100 ml Reissessig
2 Kaffirlimettenblätter
3 Zweige Koriander
1 Prise brauner Zucker
Olivenöl, zum Garnieren

Die Fische waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Von den Garnelen zuerst den Kopf entfernen und dann von vorne an die Schale ablösen. Entdarmen und in Stücke schneiden.

Für den Sud Limetten halbieren, auspressen und Saft auspressen. Limetten waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Limettensaft- und abrieb mit etwas Koriander, Kefirblättern, Reissessig, ½ Chilischote und einer Prise Zucker vermengen und im Multi-Zerkleinerer pürieren. Sud durch ein Sieb geben und auf den Fisch und die Garnelen-Stücke gießen.

Mango aus der Schale lösen und würfeln. Gurke schälen, von Enden befreien und auch würfeln. Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Mango, Gurke und Sellerie zur Ceviche geben.

Restlichen Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Radieschen hobeln. Koriander und Radieschen zur Ceviche geben.

Restliche Chilischote hacken und dazugeben. Mit Olivenöl und Limettenabrieb beträufeln. Zum Schluss das Fruchtfleisch einer Passionsfrucht auslösen und über die Ceviche geben, wenn man es mag.



**PROFI
TIPP**

Das Schwierige bei Ceviche ist, dass für diese Garmethode die Säure gut dosiert sein muss und dass Sie den Fisch so portionieren, dass er in etwa gleich groß ist, damit er gleichmäßig gart.

Außerdem sollte man von Garnelen niemals die Schale wegwerfen, denn in der Schale liegt der meiste Geschmack und man kann sie super für einen Saucenansatz o.Ä. weiter verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.