

# Lafers: Ceviche vom Seeteufel mit Tomaten-Brot-Chips und Ananas-Salsa

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/07/28/lafers-ceviche-vom-seeteufel-mit-tomaten-brot-chips-und-ananas-salsa](https://happy-mahlzeit.com/2021/07/28/lafers-ceviche-vom-seeteufel-mit-tomaten-brot-chips-und-ananas-salsa)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Fisch:

- 1 Seeteufelfilet à 250 g
- 1 rote Zwiebel
- 1/2 rote Chili
- 1 Limette

### Für den Brot-Chip:

- 1/4 Weißbrot vom Vortag
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Salsa:

- 1 kleine Ananas
- 1 Schalotte
- 1 Knolle Ingwer à 3 cm
- 2 EL Weißweinessig
- 1/2 Bund Koriander
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Chips das Brot in dünne Scheiben schneiden und dünn mit dem Tomatenmark bestreichen. Auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 6 Minuten knusprig backen.

Das Seeteufelfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Limette halbieren, auspressen, den Fisch mit dem Saft beträufeln und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe hobeln. Die Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Zwiebel und Chili zum Fisch geben.

Für die Salsa die Ananas schälen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Schalotte abziehen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Ananas mit Schalotten, Ingwer, übrigen Chiliwürfeln, Weißweinessig und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Korianders zupfen und unter die Ananas-Salsa mischen.

Je 3 Broteisbeiben mit dem Ceviche abwechselnd auf einem Teller aufeinanderschichten. Die Salsa um das Türmchen verteilen und mit dem übrigen Koriander bestreuen. Olivenöl darüber träufeln, mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Final-Vorspeise