

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 7. Oktober 2022 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Ceviche vom Petersfisch

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

200 g Petersfischfilet, ohne Haut
1 Tomate
1 Maiskolben
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
3 Limetten
1 EL frische Korianderblätter
Zucker, zum Abschmecken
Fleur de Sel, zum Würzen
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch in dünne Scheiben schneiden. Zwei Limetten halbieren und den Saft auspressen. Tomate abziehen, das Innere der Tomate heraus schneiden und beiseitelegen, den Rest fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein schneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Fisch mit dem Limettensaft in eine Schüssel geben, Tomatenwürfel, Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzugeben und gut marinieren. 30 Minuten ziehen lassen.

Schale der Limette abschneiden und Limettenfilets heraus schneiden. Mais der Länge nach vom Kolben schneiden und abflämmen. Ceviche mit dem Inneren der Tomate, Limettenfilets, Koriander und Mais anrichten. Ggf. mit Zucker, Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.



Laut WWF ist der **Petersfisch** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand August 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Azoren (X) (Handleinen und Angelleinen)
- 2. Wahl: Mittlerer Ostatlantik FAO 34: Marokko (Schleppangeln, Handleinen und Angelleinen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (außer Azoren) (Handleinen und Angelleinen, Grundlangeleinen)

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.