

Ceviche de pescado

www.peru.info



Ceviche de pescado

Zutaten (für 4 Personen):

- **600 g frischer weißer Fisch** (z.B. Seebarsch, Seehecht, Seezunge), enthäutet und getrimmt
- **1 rote Zwiebel** in sehr dünnen Streifen
- **1 roter Ají (Chili)** entkernt und feingehackt
- **Frischer Koriander**
- **1-2 Süßkartoffel (Camote)**, gekocht und in 2cm Würfel oder Scheiben geschnitten
- **Feines Meersalz und Pfeffer**
- **Beilage: Gekochte Maiskolben oder frittierte Maiskörner**
- **Dekoration: Maischips oder Bananenchips und Salatblatt**
- **Tigermilch: 1 Stück frischer Ingwer, 3 Knoblauchzehen, 50 g Fischuerschnitt, 4 Stängel grob gehackter Koriander, Limettensaft von 8-10 Limetten, ½ TL Salz, 50 g frisch gehackter roter Chili, 50 g rote gehackte Paprika Schote, ½ fein gehackte Zwiebel:** alle Zutaten mit der Küchenmaschine glatt rühren und bis zu 2 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung:

Zwiebelstreifen waschen, 5 Minuten in Eiswasser einweichen und gründlich auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Fisch in 3x2 cm große Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Eine große Prise Salz hinzufügen und vermengen. 2 Minuten ruhen lassen, dann die Tigermilch mit einem Löffel drüber träufeln. Ca. 5-10 Minuten in dieser Marinade ziehen lassen.

Zwiebeln, Ají, Koriander und die Süßkartoffelwürfel über den Fisch geben. Sanft verrühren und je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Ají abschmecken. Sofort mit gekochtem oder frittiertem Mais servieren und mit Salatblatt so wie Bananen- oder Maischips garnieren.

Buen provecho!

Ihr Wirtschafts- und Handelsbüro Peru - OCEX

