

# Ceviche mit Citrus-Maracuja-Marinade und Cherrytomaten

## Für zwei Personen

### Für das Ceviche:

150 g Kabeljaufilet	1 Limette	1 Maracuja
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

### Für die Marinade:

6 bunte Cherrytomaten	1 rote Zwiebel	1 Zitrone
1 rote Chilischote	1 Zweig Zitronengras	1 Frühlingszwiebel
50 g Cranberrys	1 Zweig Koriander	½ TL geriebener Ingwer
1 EL Essig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Chili-Loukoumades:

200 g Mehl, Type 405	100 g Naturjoghurt	1 Ei
100 g Schafskäse	1 rote Chilischote	1 Zweig Minze
1 EL neutrales Öl	Sonnenblumenöl	1 TL Backpulver
1 TL Kurkuma	Gemahlener Kreuzkümmel	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

### Für die Chips:

1 Süßkartoffel	1 Pastinake	Sonnenblumenöl
Salz		

### Für die Garnitur:

100 g Cashewkerne	2 EL Crème fraîche	2 Stiele Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

**Für das Ceviche:** Das Fischfilet in hauchdünne Scheiben schneiden. Limette und Maracuja auspressen und Fisch in den Sud hineinlegen. Salz, Pfeffer und Chili dazugeben. Für ca. 25 Minuten gar ziehen lassen.

**Für die Marinade:** Rote Zwiebel abziehen, kleinschneiden und mit Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Cranberrys dazugeben.

Cherrytomaten in Scheiben schneiden, das weiche vom Zitronengras und Ingwer fein schneiden. Koriander feinhacken, Frühlingszwiebel und Chilischote in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten zu den roten Zwiebeln geben und ziehen lassen.

**Für die Chili-Loukoumades:** Öl in einer Fritteuse heiß werden lassen. Joghurt, Schafskäse, fein geschnittene Minze, fein geschnittenen Chili, Kurkuma, Kreuzkümmel, Chiliflocken, Salz und Pfeffer mit einer Gabel vermengen. Mehl, Backpulver und Ei dazugeben, alles gut verrühren und 5 Minuten ziehen lassen. Eine Hand einölen, in der anderen Hand einen Teelöffel in Öl eintauchen. Teig in die Hand nehmen, durchdrücken, in ein walnussgroßes Stück Formen und mit dem Teelöffel abziehen und ins heiße Fett legen. Wenn die Loukoumades goldgelb sind mit einer Schöpfkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Chips:** Süßkartoffel und Pastinake schälen und in hauchdünne Scheiben raspeln. Öl in einer Fritteuse erhitzen und Scheiben darin knusprig frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

**Für die Garnitur:** Cashewkerne kleinhacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Ceviche aus den Sud nehmen, 1-2 EL Limetten- und Maracuja Saft zur Marinade geben. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch verrühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Makrina Schneider am 09. August 2021