

Mexikanisches Ceviche mit Garnelen und Pasilla

Für zwei Personen

Für die Ceviche:

6 Riesengarnelen	1 Kabeljaufilet à 200 g	1 Knoblauchzehe
2 kleine roten Zwiebeln	6 Limetten	1 Mandarine
5 getr. Chili-Schoten	10 g getrocknete Hibiskusblüten	1 Prise Piquin Chilipulver

Für das Gemüse:

1 Bund Koriander	2 Avocados	8 Cherry-Tomaten
Salz	Pfeffer	

Für die Ceviche:

Die getrockneten Chilis mit einer Schere in Stückchen schneiden und die Kerne entfernen. Limetten und eine $\frac{1}{2}$ Mandarine schälen und ausdrücken. Knoblauch abziehen und mit Hilfe einer Knoblauchpresse pressen. Limetten- und Mandarinsaft mit Knoblauch, Chili und Chilipulver und Hibiskusblüten vermengen.

Garnelen aufschneiden, das Fleisch herausziehen und Darm entfernen. Dritteln und filetieren. Kabeljau in Würfel schneiden und zusammen mit den Garnelen in dem Chili-Saft ziehen lassen. Die Zwiebeln abziehen und in Julienne-Streifen schneiden. Mit in den Saft geben.

Für das Gemüse:

Koriander abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.

Tomaten abbrausen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Avocados schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu der Ceviche geben. Hibiskusblüten entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Diego Serratos am 15. Mai 2018