

Ceviche von der Dorade mit Rote-Bete-Avocado-Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

2 Knollen Rote-Bete	1 Avocado	1 rote Zwiebel
100 g Crème-fraîche	100 ml trockener Weißwein	20 ml Balsamico
1 TL Gemüsefond	1 Prise Currypulver	2 EL Olivenöl

Salz

Für das Ceviche:

1 Doradenfilet à 200 g	$\frac{1}{4}$ Gurke	2 Tomaten
1 rote Chili	1 rote Zwiebel	2 Limetten
$\frac{1}{2}$ Zitrone		

Für den Salat:

Die Rote Bete in kleine Stifte schneiden, die Zwiebel abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Mit Currypulver bestreuen, leicht anrösten danach den Weißwein und Balsamico angießen. Gemüsebrühe einrühren, nach 10 min die Crème fraîche dazu geben und die Roten Bete leicht bissfest garen. Mit Salz abschmecken erkalten lassen und die in Würfel geschnittene Avocado unterheben.

Für das Ceviche:

Das Doradenfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gurke ebenfalls in kleine Würfel schneiden, die Tomaten häuten und würfeln. Dorade, Chili, Zwiebel, Gurke und Tomate miteinander vermengen. Die Limetten und Zitrone halbieren, auspressen und den Saft unter den Fisch mengen. Kühl etwa 15 Minuten durchziehen lassen.

Das Ceviche von der Dorade mit Rote-Bete-Avocado-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Michaelis am 28. Februar 2017