

# Ceviche vom Wolfsbarsch, Avocado-Tatar, Wan-Tan-Streifen

## Für zwei Personen

### Für das Ceviche:

1 Wolfsbarschfilet à 300 g      3 Limetten      2 EL Olivenöl

Salz      Pfeffer

### Mango-Avocado-Tatar:

1 Mango      1 Avocado      1 Bund Frühlingszwiebeln

2 rote Chilis      1 Limette, davon 3 EL Saft      1 Bund Koriander

2 EL Olivenöl      Salz      Pfeffer

### Wan-Tan-Sesam-Streifen:

6 kleine Wan-Tan-Blätter      1 Ei, davon das Eiweiß      2 EL Sesam

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$  Friseésalat

### Für das Ceviche:

Den Fisch waschen, trocknen, grob würfeln und in eine Schüssel geben. Von einer Limette einige Zesten reißen, die Limetten halbieren und auspressen. Den Fisch mit Limettensaft und -zesten, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Das Ceviche vor dem Servieren in einem Sieb gut abtropfen lassen.

### Mango-Avocado-Tatar:

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Die Chilischoten mit Kernen fein hacken. Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Avocado halbieren, entsteinen, das Fruchtfleisch herauslösen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Scheiben schneiden. Die Limette halbieren und auspressen.

Mango, Avocado, Chili, Koriander und Frühlingszwiebeln in einer Schüssel mit Öl und Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Wan-Tan-Sesam-Streifen:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Ei trennen. Die Wan-Tan-Blätter in Streifen schneiden, mit Eiweiß bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Die Streifen im Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

### Für die Garnitur:

Den Salat waschen, trockenschleudern und fein zupfen.

Den Avocado-Mango-Tatar in einem 8 cm Durchmesser großem Edelstahring auf einem Teller anrichten, das Ceviche darauf geben, mit grobem, schwarzen Pfeffer bestreuen, mit Salat garnieren und dem Wan-Tan-Streifen servieren.

Sibylle Blötscher am 16. Januar 2018