

Saibling-Ceviche, Schalotten, Avocado-Creme, Popcorn

Für zwei Personen

Für die Ceviche:

| | | |
|----------------------|----------------------|-----------------------|
| 300 g Saiblingsfilet | 2 Avocados | 2 St. Staudensellerie |
| 1 Frühlingszwiebel | 1 kleine, rote Chili | 3 Limetten |
| 1 EL Sambal Olek | 1 EL helles Sesamöl | 1 Bund Koriander |
| Salz | Pfeffer | |

Für die gepickelten Schalotten:

| | | |
|-----------------|------------------------------|----------------|
| 2 Schalotten | 100 ml weißer Balsamicoessig | 1 Lorbeerblatt |
| 1 TL Senfkörner | 5 schwarze Pfefferkörner | 2 EL Zucker |
| 2 EL Salz | | |

Für die Avocado-Creme:

| | | |
|------------|--------------|-----------|
| 1 Avocado | 1 rote Chili | 1 Limette |
| 3 EL Milch | Salz | Pfeffer |

Für das Popcorn:

| | | |
|------------------|---------------------------------------|----------------|
| 1 EL Popcornmais | $\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Currypulver | 1 EL Erdnussöl |
| 1 EL Salz | | |

Für die Ceviche: Den Saibling in circa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Limetten unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft und abrieb mit dem Sesamöl verschlagen. Chilischote abbrausen, trockentupfen, dann halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Chili in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebel putzen und das Grün fein schneiden. Chili und Frühlingszwiebel zum Limettensud geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Sambal Olek würzen.

Avocado halbieren, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Staudensellerie putzen, ggf. Fäden ziehen und in feine Streifen schneiden. Fisch, Avocado und Sellerie vermengen und mit Limetten Dressing übergießen. Alles vorsichtig vermengen.

Für die gepickelten Schalotten: Schalotten abziehen und vierteln. 100 ml Wasser mit Essig aufkochen, dann Zucker und Salz hinzugeben. Pfefferkörner, Senfkörner sowie das Lorbeerblatt in einen Teebeutel füllen und in den Sud legen.

Schalotten nicht länger als 1 Minute mitkochen lassen. Alles in ein Glas umfüllen und ein wenig abkühlen lassen. Vor dem Servieren den Teebeutel entfernen und Schalotten aus dem Pickel-Wasser herausnehmen.

1 EL Pickel-Wasser zur Ceviche geben.

Für die Avocado-Creme: Avocado halbieren, entkernen und schälen. Chilischote abbrausen, trockentupfen, dann halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Grob zerkleinern. Limette halbieren und den Saft auspressen.

Avocado mit Chili, Milch und Limettensaft in einem Stabmixer zu einer glatten Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Popcorn: Öl in einem Topf erwärmen, Popcornmais hinzugeben, mit einem Deckel schließen und den Mais aufpoppen lassen. Anschließend mit Currypulver und Salz vermischen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Statz am 06. Juli 2021