

Ceviche mit Süßkartoffel, Mais und Avocado-Creme

Für zwei Personen

Für die Ceviche:

300 g Zanderfilet	1 Staudensellerie	400 g weiße Bohnen, (Dose)
1 Bund Frühlingszwiebeln	3 Knoblauchzehen	1 Chilischote
4 Limetten	250 ml Möhrensaft	1 Bund Koriander
1 Prise brauner Zucker	Olivenöl	Salz

Für die Süßkartoffel:

2 große Süßkartoffeln	Olivenöl
-----------------------	----------

Für den gegrillten Mais:

2 Maiskolben	Butter	Salz
--------------	--------	------

Für die Avocadocreme:

2 Avocados	1 Limette	Zucker
2 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Ceviche:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zanderfilets auf Gräten kontrollieren und in kleine Stücke würfeln. Fisch mit Salz und Zucker bestreuen. Limetten halbieren und den Saft auspressen, sodass 250 ml entstehen. Karotten- und Limettensaft mischen. Chilischote abbrausen, trockentupfen und klein hacken.

Knoblauch abziehen und hacken. Beides mit zum Karotten-Limettensaft geben, dann alles über den Fisch gießen. Dann den Fisch für 10-15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Weißer Bohnen abtropfen lassen. Sellerie und Frühlingszwiebeln putzen klein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen vom Stiel zupfen. Sellerie, Frühlingszwiebeln und Koriander mit den weißen Bohnen vermengen. Alles über dem Fisch verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

Für die Süßkartoffel:

Süßkartoffeln waschen und für 10 Minuten in kochendem Wasser garen.

Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und auf diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Süßkartoffelscheiben für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen, dann aus dem Ofen nehmen mit einem Ausstecher so ausstechen, dass Ringe entstehen.

Für den gegrillten Mais:

Maiskolben in einer Pfanne bei stetigem Wenden mit Butter bei schwacher bis mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Avocadocreme:

Avocados aufschneiden, Kern herauslösen und das Fruchtfleisch von der Schale lösen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Avocado mit einem Spritzer Limettensaft und Öl pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und ggf. mit Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Möller am 14. September 2021