

Ceviche, Praline mit Limetten-Mayonnaise, Korallenhippe

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

200 g Zanderfilet	2 Frühlingszwiebeln	1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote	3 Limetten	1 Orange
Koriandergrün mit Wurzeln	brauner Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Praline:

200 g Zanderfilet	200 ml Sahne	3 Eier
1 Zitrone	Pankomehl	4 Eiswürfel
Öl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Limetten-Mayonnaise:

2 Eier	1 TL Senf	2 Limetten
250 ml Maiskeimöl	1 Knoblauchzehe	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Korallenhippe:

120 ml Wasser	100 ml neutrales Öl	20 g Mehl
Sepiatinte		

Für das Ceviche:

Den Zander in dünne Streifen schneiden. Schale der Limetten abreiben und die Limetten und die Orange auspressen. Die rote Zwiebel abziehen und gemeinsam mit den Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Chili fein hacken und die Korianderblätter abzupfen.

Zanderstücke im Limetten- und Orangensaft abgedeckt im Kühlschrank marinieren. Entnehmen und mit den übrigen Zutaten vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und sofort servieren.

Für die Praline:

Zanderfilet würfeln, kaltstellen. Mit Sahne, einem Ei und Eiswürfel in einem Multi-Zerkleinerer zu einer dicken Farce mixen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken. Kleine Kugeln formen, diese in Ei, dann Panko wälzen und in heißem Öl goldbraun frittieren.

Für die Limetten-Mayonnaise:

Knoblauch abziehen und pressen. Eier trennen und Eigelbe, Senf, Limettensaft, Salz, Zucker und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben.

Nach und nach das Maiskeimöl mit dem Stabmixer schnell untermixen, sodass eine feste Mayonnaise entsteht. Nochmals abschmecken und mit Knoblauch verfeinern.

Für die Korallenhippe:

120 ml Wasser mit Öl, Mehl und Sepia verrühren und in einer beschichteten Pfanne ausbacken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Kapfer am 23. November 2021