

Ceviche vom Zander mit Süßkartoffel-Püree, Guacamole

Für zwei Personen

Für das Ceviche vom Zander:

300 g Zanderfilet	2 kl. rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
3 cm Ingwer	1 rote Chilischote	3 Limetten, Saft
2 Zitronen, Saft	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Süßkartoffelpüree:

1 große Süßkartoffeln	150 g Butter	Salz, Pfeffer
-----------------------	--------------	---------------

Für die Guacamole:

1 reife Avocado	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 Limette, Saft	Salz	Pfeffer

Für die Sesam-Cracker:

20 g kalte Butter	35 ml kalte Milch	75 g Weizenmehl, 405
1 TL heller Sesam	$\frac{1}{4}$ TL Salz	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Beet Radieschen-Kresse	3 Zweige Koriander
--------------------------------------	--------------------

Für das Ceviche vom Zander:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zanderfilet in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Streifen hobeln. Ein paar Streifen zur Garnitur beiseitestellen.

Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Chili in feine Ringe schneiden. Limetten und Zitronen auspressen. Alles in einer großen Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffel schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser weich garen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Kartoffeln zerstampfen und geschmolzene Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn gewünscht noch durch ein Sieb streichen.

Für die Guacamole:

Avocado halbieren und entkernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben und in Stücke schneiden. Chili in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen und pressen. Avocado mit Knoblauch, Chili und einem Spritzer Limettensaft in einen Multizerkleinerer geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sesam-Cracker:

Butter in kleine Stücke schneiden. Mehl, Salz, Butter und Milch zusammen in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. In gewünschte Cracker-Form schneiden. Mit Sesam bestreuen und auf ein Backblech in den vorgeheizten Ofen geben. Für 8 Minuten backen.

Für die Garnitur:

Korianderblätter abzupfen. Ceviche mit Koriander und Kresse garnieren.

Matthias Kramer am 18. Juni 2024