

Ceviche vom Kabeljau, Avocado, Gurken, Kartoffelchips

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

300 g Kabeljaufilet	1 kleine rote Zwiebel	1 kleine rote Chili
3 Limetten, Saft, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Grapefruit	1 EL Honig
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die flambierte Avocado:

1 Avocado	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	Öl
-----------	-----------------------------	----

Für die Süßkartoffelchips:

1 mittelgroße Süßkartoffel	Olivenöl	Meersalz
----------------------------	----------	----------

Für die Garnitur:

1 kleine Gurke	1 Grapefruit, Frucht	$\frac{1}{2}$ Granatapfel
2 TL Reisessig	2 Zweige Koriander	1 TL Zucker
1 EL Olivenöl	1 Prise Meersalzflocken	

Für das Ceviche:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kabeljau in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Chili hacken. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Limettenschale abreiben, anschließend Limetten halbieren und auspressen. Grapefruit ebenfalls auspressen. Limettensaft und -abrieb, Grapefruitsaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Chili und Zwiebel hinzufügen. Kabeljau in die Marinade geben, gut vermischen und abdecken. Für 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Der Fisch wird durch die Säure leicht gegart und bekommt eine zarte Textur. Falls das Ceviche zu sauer ist, kann man die Säure mit etwas Honig abschmecken.

Für die flambierte Avocado:

Limette auspressen. Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch entnehmen. In einer Pfanne mit etwas Öl für 1-2 Minuten auf der Schnittseite grillen, bis sie leicht angebräunt ist. Aus der Pfanne nehmen, in dünne Streifen schneiden, mit Limettensaft beträufeln und mit einem Flambierer leicht flambieren.

Für die Süßkartoffelchips:

Süßkartoffel waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln (1-2 mm). Scheiben in einer Schüssel mit Olivenöl und Meersalz vermengen. Scheiben einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Dabei aufpassen, dass die Scheiben nicht überlappen. 15-20 Minuten im Backofen backen, dabei alle 5 Minuten kontrollieren. Wenn die Ränder anfangen braun zu werden, sind sie fertig.

Für die Garnitur:

Grapefruit schälen, filetieren und die Filets in mundgerechte Stücke schneiden. Gurke dünn hobeln und Scheiben in Reisessig, Zucker und Salz marinieren. Anschließend ineinander zu einer Schnecke eindrehen.

Die Kerne aus dem Granatapfel herauslösen. Koriander fein hacken.

Mirja Gertchen am 04. März 2025