

Ceviche vom Wolfsbarsch

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Wolfsbarschfilets à 150 g Zucker Salz

Für die Marinade:

3 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	4 rote Chilischoten
$\frac{1}{2}$ Mango	6 Limetten, Saft	1 Bund Koriander
Olivenöl	Zitronenpfeffer	Meersalz

Für die Deko:

1 Zweig Koriander 1 EL geröst. Maiskörner

Für den Fisch:

Die Wolfsbarschfilets abtupfen, mit einer Mischung (1:1) aus Salz und Zucker bestreuen und dann ziehen lassen. Anschließend in gleichmäßige Würfel schneiden und in die Marinade geben.

Für die Marinade:

Limetten halbieren und Saft pressen.

Zwiebeln abziehen, in gleichdicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mango schälen, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Chilischoten halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und schneiden.

Koriander zupfen, mit den Stielen hacken und in die Schüssel geben.

Limettensaft drübergeben und mit Zitronenpfeffer, etwas Olivenöl und Meersalz abschmecken. Anschließend den Wolfsbarsch hinzugeben und miteinander vermengen. Mangowürfel ebenfalls hinzugeben.

Für die Deko:

Mit gerösteten Maiskörnern und Korianderblättern garnieren.

Fabian Stricker am 25. März 2025