

Kabeljau 'en ceviche' mit Mais und Spinat

Für zwei Personen

Für Kabeljau und Mais:

100 g Kabeljaufilet à 180 g 2 Limetten (Saft, Abrieb) Salz

Für den Spinat:

150 g Spinatsalat	1 gekochter Maiskolben	100 g Cancha Mais
1 Zehe Knoblauch	2 längliche Schalotten	1 rote Schote Chili
3 EL Fischsauce	2 EL Austernsauce	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für Kabeljau und Mais:

Das Kabeljaufilet waschen und trocken tupfen. Anschließend in Tranchen aufschneiden und mit Salz, Limettensaft, -schale und -zeste marinieren.

Für den Spinat:

Die Schalotten abziehen, in längliche Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl hellbraun anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken, Chili halbieren, Kerne entfernen und zusammen mit den Maisrippchen kurz mit braten. Mit Fisch- und Austernsauce ablöschen. Den Spinat waschen, trocken schleudern und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einem weiteren Topf erhitzen und den Cancha Mais langsam rösten. Deckel geschlossen halten. Den Mais aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen. Den Mais mit dem Messerrücken zerdrücken und über den Fisch und Spinatsalat geben. Kabeljau 'en ceviche' mit Mais und Spinat auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 27. Oktober 2017