

Ceviche-Sandwich, mariniertes Avocado und Kräuter-Salat

Für zwei Personen

2 Scheiben Sauerteigbrot	1 Fischfilet	1 Avocado
2 Limetten, Saft	2 EL Tomatenfond	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Chili	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Fisch waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Limette waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Fisch mit dem Limettensaft und 2 EL Olivenöl marinieren. Sobald der Fisch zu garen beginnt, diesen aus dem Sud nehmen und mit Limettensaft abschmecken.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in feine Streifen schneiden.

Das Brot in einem Toaster etwa 4 Minuten rösch rösten.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und grob hacken. Die Petersilie mit dem übrigen Olivenöl, etwas Tomatenfond und Salz marinieren.

Die Avocado auf dem Brot fächerförmig anrichten, den Fisch leicht überlappend darauf legen, mit der marinierten Petersilie garnieren, leicht pfeffern und servieren.

Alexander Kumptner am 04. Mai 2018