

Mojito-Ceviche mit Kabeljau, Avocado-Creme, Radieschen

Für zwei Personen

Für den Fisch:

400 g Kabeljaufilet, ohne Haut	6 Limetten	1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	50 ml weißer Balsamico
2 TL brauner Zucker	Grobes Meersalz	Pfeffer

Für die Avocado-creme:

1 reife Avocado	4 EL weißer Balsamicoessig	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Radieschen	1 Orange	1 rote Chilischote
1 Zweig Dill	100 ml Olivenöl	

Für den Fisch:

Den Fisch filetieren, von den Gräten befreien, in gleich große Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in weißem Balsamico einlegen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Limetten in einer separaten Schüssel durch ein Sieb auspressen, den braunen Zucker dazugeben und $\frac{1}{2}$ Bund Minze grob schneiden, andrücken und ebenfalls unterrühren. 2-3 Minuten ziehen lassen. Fisch hineinlegen und garen lassen. Paprika schälen und sehr fein schneiden. Zum Fischesud geben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Avocado-creme:

Avocado halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und Kern entfernen. In einen Mixer geben und Balsamicoessig, Zucker, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer dazugeben. Zu einer Creme mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

Radieschen waschen und sehr fein hobeln. Chili in Scheiben schneiden.

Orange filetieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und Dillspitzen abschneiden.

Avocado-creme mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Schüssel spritzen, Orangenfilets dazusetzen, mit Chili und Dillspitzen garnieren, Olivenöl darüber gießen, den Fisch hineingeben und servieren.

Alexander Kumptner am 28. Februar 2020