

Ceviche-Salat mit Matjes

Für 4 Personen:

| | | |
|-----------------|-----------------------------|-----------------|
| 4 Matjesfilets | 6 Radieschen (mit Blättern) | 0.5 Salatgurke |
| 2 rote Zwiebeln | 0.5 Bund Petersilie | 1 Chili-Schote |
| 1 Zitrone | 1 Orange | 1 EL Honig |
| Olivenöl | Salz, Pfeffer | 1 Hand Sprossen |

Gemüse und Kräuter säubern und gegebenenfalls schälen. Matjesfilets mit einem flachen, schrägen Schnitt in etwa 0,5 cm dicke Scheiben teilen.

Zwiebeln halbieren und in feine halbe Ringe schneiden. Radieschen und Gurke (mit Schale) säubern und in Scheiben schneiden. Einige kleine Radieschenblätter und die Petersilie grob hacken. Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden.

Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. Saft und Schalenabrieb der Zitrone, etwas Orangensaft, Honig und Olivenöl hinzufügen. Alle Zutaten vorsichtig vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat etwas ziehen lassen, dann auf Teller geben und mit frischen Sprossen nach Wahl garnieren. Nach Geschmack noch etwas Zitronensaft, Olivenöl und Pfeffer hinzufügen.

Tarik Rose am 22. November 2024