

Saibling Ceviche mit geeistem Fenchel

Für 2 Portionen

2 – 4 Saiblingfilets	3 Stangen Frühlingslauch	3 Limetten
1 EL Sesamsaat geröstet	2 Zehen Knoblauch	100 ml Pflanzenöl
$\frac{1}{4}$ Knolle Fenchel	Piment d'Espelette	Salz

Den Strunk der geviertelten Fenchelknolle entfernen und die Knolle einfrieren. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden, mit Pflanzenöl übergießen und mindestens eine Stunde ziehen lassen. Den Fisch in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen, mit frisch gepresstem Limettensaft übergießen und gut durchmischen. Sesamsaat zugeben, und mit einer Prise Piment d'Espelette, einem Schuss Knoblauchöl und ggf. noch Salz abschmecken. Den Frühlingslauch waschen, putzen, in feine Ringe schneiden, unter das Saibling- Ceviche heben, anschließend auf zwei Tellern anrichten und den gefrorenen Fenchel mit einer feinen Reibe darüber hobeln.

Alexander Herrmann am 18. August 2014