Ceviche von Austernpilzen und weißen Bohnen

Für 4 Personen

200 g weiße Bohnen, Dose	1 Zwiebel	1 reife Avocado
250 g Austernpilze	1 Orange	4 Limetten
1 Bund kleingeh. Koriander	1 Hand.l Pfefferminzblätter	Olivenöl
Salz, Pfeffer	Chiliflocken	

Erst einmal überlegst du, wann du die Austernpilz-Ceviche essen möchtest, denn sie müssen unbedingt 24 Stunden ziehen.

Egal, ob die Gäste am nächsten Tag kommen oder du es selber essen willst, du presst am Vortag erst einmal die Limetten und die Orange aus und stellst den Saft beiseite.

Dann putzt du die Pilze, schneidest sie in feine Streifen und gibst sie in eine Schüssel. Dazu kommen die Bohnen. Ein Esslöffel Olivenöl kommt auch noch dazu. Und noch ein bis zwei Esslöffel Zucker, wenn du es nicht ganz so säuerlich magst. Salz und Chili gibst du ebenfalls je nach Geschmack dazu. Alles vorsichtig vermengen und mit dem Limetten-Orangensaft übergießen. Lass es mindestens 24 Stunden ziehen.

Die Pilze werden dir den Gefallen tun und den Saft fast vollständig aufsaugen. Am nächsten Tag schmeckst du das Ganze noch einmal ab.

Kurz vor dem Servieren schälst und entkernst du die Avocado, schneidest sie in feine Streifen, hebst den gehackten Koriander und die Minze unter und bewahrst ein wenig davon auf.

Du legst jetzt die Avocadoscheiben über die Ceviche und streust noch etwas Koriander und Minze darüber.

Brian Bojsen am 25. September 2025