

## Ceviche

Peru (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 800g weisser, frischer Fisch ohne Haut und Gräten (Kabeljau, Zander, Wolfsbarsch, Steinbutt)
- gut 1dl Limettensaft (aus der Flasche oder einige Limetten ausdrücken)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Peperoncinis
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 4 Süsskartoffeln
- ca. 400g gekochter Süssmais (z.B. aus der Dose)
- 1 Schuss Kochrahm
- Salz
- Pfeffer
- 1 Hand voll frischer Koriander
- 1 reife Avocado

### Vorbereitung:

- Den Fisch waschen und mit Haushaltspapier gut trocknen. Dann in gut 1cm grosse Würfel schneiden.
- Die Fischwürfel in eine genügend grosse flache Schale legen (möglichst nur eine Lage). Den Limettensaft zugeben sowie Pfeffer und Salz. Vorsichtig umrühren, mit Plastikfolie bedecken und min. 2h im Kühlschrank marinieren lassen.
- Die Tomaten waschen, rüsten und in eher kleine Würfel schneiden. Die Tomaten sind nicht 100% original peruanisch, aber ich mag sie.
- Peperoncinis in kleine Scheiben schneiden und die scharfen Kerne entfernen, oder je nach Schärfewunsch einige drin lassen.
- Die rote Zwiebel in dünne Streifen schneiden.

### Zubereitung:

- Die Süsskartoffeln im Wasser kochen, bis sie bissfest sind. Abkühlen, schälen und in eher dicke Scheiben schneiden. Warmstellen.
- Den Mais kurz erwärmen und ebenfalls warmstellen.
- Den Limettensaft von den marinierten Fischwürfeln in ein Glas abgiessen. Einen Schuss Kochrahm ins Glas geben und eine ausgepresste Knoblauchzehe. Gut verrühren. Das ist die sogenannte Tigermilch, die Sauce zum Ceviche. Man kann sie 100-fach verfeinern.
- Dann Fischwürfel, Zwiebeln, Peperoncinis, Tomatenwürfel und zerzupften Koriander sorgfältig mit etwas Tigermilch verrühren. Bei Raumtemperatur noch 20 Minuten stehen lassen.
- Mit Avocado-Schnitzen, Zwiebelstreifen und etwas Koriander-Grün dekorieren.
- Ceviche mit den warmen Süsskartoffeln und Mais servieren.

### Tipp:

- Ceviche ist ein in Süd- und Mittelamerika sehr populäres sommerliches Fischgericht. Ursprünglich aus Peru.
- Beim marinieren in der Zitronensäure kommt es zu einer Denaturierung des Eiweisses, ähnlich wie beim Kochen, welche den Fisch gart. Der Fisch sieht danach ganz weiss aus wie gekocht.
- Der preisgünstigste Fisch ist Kabeljau (Dorsch) und durchaus OK.
- Für ganz hungrige: Tortilla Chips als Beilage.
- Variante: statt oder zusätzlich zum weissem Fisch gekochte Scampi und/oder Muscheln.

