

Ceviche vom Saibling

- 250g Kokosmilch
- 100g Limettensaft
- Zeste von einer halben Limette
- 400g Saibling, frisch entgrätet und gehäutet
- 10g getrocknete Saiblings Haut
- 20g Minze
- 20g Koriander
- Diverses gepickeltes Babygemüse
- 10g Ingwer
- 1 halbe Knoblauchzehe
- 20g Schalotten
- Brotchips

Zubereitung

- Schalotten, Ingwer, Kokosmilch, Minze, Koriander, Limettensaft und Limettenschale mixen
- Saibling von der Haut und Gräten befreien
- Haut mit Sojasauce marinieren und im Ofen trocknen
- Saibling in kleine Würfel schneiden
- Saibling mit der Leche de tigre vermengen und 1-2 Minuten ziehen lassen
- Die marinierten Saiblingswürfel aus dem Sud nehmen und anrichten
- Mit dem gepickelten Gemüse ausgarnieren und frischen Kräutern, Brotchips ausgarnieren