

Perus Kochstudio

Das Rezept zum Gericht **“Ceviche Clásico”** vom peruanischen Chefkoch, Juan Danilo.



Die Zutaten

400 g Filet vom Adlerfisch

Dieser Klassiker ist ebenfalls möglich mit anderen Arten von festem, weißem Fisch, wie

Zackenbarsch, Dorade oder Wolfbarsch 15 Limetten davon nur der Saft, etwa 250 ml

1 kleine rote Zwiebel ohne Herz

1 „Ají Amarillo“ oder Ají Limo, oder auch Rocoto

(Es gibt auch wunderbare „Aji Amarillo“ Pasten)

Falls nicht vorhanden nehmen wir dafür 1 stk Habanero Chili.

1 EL Korianderblätter fein geschnitten.

80g gekochte Maiskörner (notfalls auch aus der Dose/Glas)

1 gekochte Süßkartoffel

Chulpi Maiz und etwas Grüne Salatblätter oder Korianderkresse.

Die Reihenfolge ist bei der Zubereitung von Ceviche das Wichtigste:

Die Zubereitung:

Zuerst wird das Fischfilet mit kaltem Wasser abgespült. Den Fisch in etwa 3x3 cm Würfel schneiden und danach in eine kalte Schüssel geben und salzen. Wenn möglich sollte die Schüssel aus Glas sein, damit kein Metallgeschmack an den Fisch gelangt.

Ein angeschnittener Chili wird anschließend mit dem Fisch vermengt, damit die Schärfe gut verteilt wird. Den Rest der Chili putzen, längs aufschneiden, entkernen, waschen und klein schneiden.

Nach etwa 1 Minute den Limettensaft dazugeben und mit einem Löffel gut durchmischen. Anschließend kann man die vorher angeschnittene Chili wieder entfernen.

Für 5 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

>Das Limettendressing bezeichnet man als „Tigermilch“<

Zwiebeln schälen und in hauchdünne Ringe hobeln oder schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Alles in der Schüssel vermengen. Es wird langsam und in gleichmäßigen Bewegungen gerührt.

Zum Anrichten wird gegebenenfalls Süßkartoffelcreme in einem Teller verteilt. Der Fisch wird gemeinsam mit dem „Tigermilch“ gleichmäßig darübergelegt.

Als letztes wird mit Röstmais (Cancha) und getrocknetem Mais dekoriert. Es wird mit ein paar zusätzlichen Tropfen Süßkartoffelcreme garniert.

Ceviche sofort servieren!

Tipp

Die Limette per Hand ausdrücken, aber niemals bis zum Ende, da sich die Bitterstoffe der Frucht an den äußersten Rändern liegen. Sowohl die Zwiebel als auch den Koriander sollten frisch geschnitten werden, da der Oxidationsgrad dieser beiden Zutaten sonst zum Verlust der Frische und Geschmack des Gerichts führt.

!Buen Provecho!