

Ceviche mit frischem Fisch vom Rubigenhof
(für 4 Personen als Vorspeise)

Menge	Zutaten
300-400 g	Fischfilets ohne Haut (Forelle, Lachsforelle, Saibling–Sushi-Qualität!)
1-2 Stück	pink Grapefruit
1 Bund	Koriander, glatte Petersilie oder Dill, je nach Geschmack
2 mittlere	rote Zwiebeln (od. 1-2 Frühlingszwiebeln)
2-4 Stück	saftige Limetten
1 Stück	Peperoncino
1 kleines Stück	frischer Ingwer
1 TL (ca. 3 g)	Algenflocken (Nori, Dillisk, Wakame oder Sea Salad)
oder ca. 10 g	Dillisk Meeresalgen ganz
nach Belieben	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Fischfilets entgräten und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden
2. Grapefruits filetieren, den Saft zum Fisch geben
3. Von 1 Limette die Schale reiben und mit dem Saft von 2-3 Limetten mischen
4. Peperoncino entkernen und in kleine Würfel schneiden, wenig frischen Ingwer (ca. ½ TL) dazu reiben
5. Fisch gut salzen (1 TL), mit dem Limettensaft, Chilli und Ingwer mischen und ca. 10-20 Min. (je nach Grösse der Fischwürfel) in den Kühlschrank stellen. Der Fisch sollte nicht komplett gar «gekocht» sein
6. Die Dillisk in Stücke schneiden und mit wenig Olivenöl ca. 1-3 Min. knusprig braten
7. Den Fisch mit den fein geschnittenen Zwiebelringen und Grapefruitspalten mischen, Kräuter und Algenflocken oder die knusprige Dillisk vor dem Servieren darüber geben

→ Tipp

- Das Ceviche kann beliebig nach Lust und Laune mit Radieschenspalten, Avocadowürfeln, gekochten und gebratenen Süsskartoffelwürfeln, Brunnenkresse, Rucola, geröstetem Sesam, etc. verfeinert werden
- Dazu passt hervorragend ein Glas kühler Weisswein oder Champagner und ein Stück knusprig geröstetes Baguette
- Ceviche ist ursprünglich ein peruanisches Gericht. Der Fisch wird dabei durch das Marinieren im Limettensaft mit Salz («Leche de Tigre») kalt gegart
- Meeresalgen sind reich an Mineralstoffen und Vitaminen und liefern ein würziges, geschmackvolles Aroma in Deine Alltagsküche!
- geschmackvolles Aroma in Deine Alltagsküche!