



PERUANISCHES CEVICHE MIT EGLIFILETS UND LIMETTEN

ZUTATEN

- 400 g Eglifilets ohne Haut
- 2 Limetten
- 1 Zitrone
- 1 Schalotte
- 1 Tomate
- ¼ Bund Koriander
- Grüne und rote Chilis
- 4-5 Kartoffeln für das Püree
- 5-10 g Butter
- 1,5 dl Milch oder Rahm
- Salz

ZUBEREITUNG

Kartoffelpüree zubereiten.

Die Eglifilets mit Küchenpapier abtupfen, in winzige Würfel schneiden und in eine Glasschale legen. Den Fisch mit dem Saft von 2 Limetten beträufeln und mit sehr fein geriebener Zitronenschale und der gehackten Schalotte mischen. Im Kühlschrank 30 Minuten bis max. 1 Stunde marinieren lassen.

Sauce: die entkernte und enthäutete Tomate in kleine Würfel schneiden, nach Geschmack mit fein geschnittenen grünen und roten Chilis sowie klein gehackten Korianderblättern würzen.

Sauce auf die marinierten Fischwürfel giessen, mischen und noch einmal bis 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Kartoffelpüree in eine kleine Schale füllen (die Raumtemperatur haben sollte), dann das Ceviche in die Mitte des Kartoffelpürees geben.