

Ceviche mit Paprika

Kategorie: 05) Fisch/Meeresfrüchte
Rezept Nr.: 641
Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Seeteufelfilets	500 Gramm		
Paprikaschote	0,5 Stück	rot	
Paprikaschote	0,5 Stück	gelb	
Limetten	2 Stück		
Zwiebel	1 Stück	klein, rot	
Chilischote	1 Stück	grün, nicht zu scharf	
Koriander	4 Stängel		
Ingwer	0	frisch, optional	
Salz/Pfeffer	0		
Rucola	1 Bund		

Zubereitung

1. Die Zwiebel und die Paprikaschoten putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Wer möchte kann die Paprikaschoten auch ungeschält verwenden. Die Chilischote entkernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Das Fischfilet in dünne, mundgerechte Scheiben oder Würfel schneiden. Mit den kleingeschnittenen Gemüsen vermischen und mit dem Saft einer Limette beträufeln. Gut mischen und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.
3. Vor dem Servieren salzen, pfeffern und evtl. mit etwas Piment d'Espelette nachschärfen. Die Teller mit einigen Zweigen Rucola belegen und darauf die Ceviche anrichten. Mit etwas gehacktem Koriander bestreuen, mit einer dünnen Scheibe der Limette dekorieren und pro Teller mit 1 Scheibe gegrilltem franz. Landbrot servieren.

Die angegebenen Mengen ergeben für 4 Personen einen kleinen Hauptgang oder 6-8 Vorspeisenportionen.

Anmerkungen: Noch aromatischer wird die Ceviche wenn man etwas frischen, geriebenen Ingwer zugibt. Als Fische eignen sich sehr gut festfleischige wie Seeteufel, Peterfisch oder auch Steinbutt, sowie frische Garnelen und Jakobsmuscheln. Interessant sind auch Zubereitungen mit Wildlachs oder Thunfisch. Kleine Vorspeisenportionen kann man auch sehr schön in geeigneten Gläsern anrichten.

Weinempfehlung: Im Hinblick auf die aromatische Ceviche sollte der Wein etwas zurückhaltender in der Aromatik sein, um konkurrierende Geschmackselemente zu vermeiden. Silvaner oder Gutedel (Chasselas) eignen sich sehr gut und bei einer Vorspeisen-Ceviche auch ein Crémant d'Alsace oder ein Crémant de Limoux.



Notizen
