

Zutaten

- 300 g pures Fischfleisch vom Wolfsbarsch, ohne Gräten und Haut – in top Qualität und Frische
- Saft von 4-5 Limetten
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- etwas Ingwer
- 1 rote Chili, ohne Kerne, fein geschnitten
- etwas Limettenabrieb
- ½ Bund Koriander

Vorspeise

Ceviche vom Wolfsbarsch

Entdecken Sie unser köstliches Ceviche vom Wolfsbarsch! Frisch und aromatisch – probieren Sie es jetzt aus bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Das Fischfleisch in Scheiben von 5mm Stärke schneiden und in eine große flache Porzellan- oder Glasschüssel geben. Die Limetten auspressen, das Fischfleisch mit dem Saft bedecken und für 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Limettensaft abgießen und den Fisch mit Limettenabrieb, dünn geschnittenen Zwiebelringen, etwas geriebenem Ingwer, Knoblauch, den Chilis und Korianderblättern marinieren. Mit grobem Meersalz würzen.