

Kabeljau-Ceviche mit Staudensellerie, Tomate und Avocado

Zutaten für 4 Portionen

Kabeljau-Ceviche

600 g Kabeljaufilet in Sushi-Qualität
 (Alternativ Zander oder Forelle)
 3 Stck. Limetten (Saft & Abrieb)
 2 kleine rote Zwiebeln
 2 große festfleischige Tomaten
 8 Stiele Koriander
 8 Stiele Petersilie
 4 Stangen Staudensellerie
 1 Schale rote Kresse
 1 Schale grüne Kresse
 4 EL Olivenöl
 1-2 grüne Chilischoten
 Salz, Pfeffer

Avocadocreme

2 reife Avocado
 40 ml Olivenöl
 40 ml Sonnenblumenöl
 1 kleine Zitrone (Saft & Abrieb)
 Salz, Pfeffer

Tipp

8 Scheiben Weißbrot
 Olivenöl
 Knoblauch

- 1 Den Fisch unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und gegebenenfalls von restlichen Gräten oder Haut befreien. Den Fisch in ca. 0,5-1 cm starke Würfel schneiden und in eine flache Schüssel geben. Die Limetten abwaschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Abrieb in eine kleine Schüssel geben und abgedeckt im Kühlschrank bis zum Anrichten kaltstellen. Den Saft der Limetten über den Fisch laufen lassen, gut durchmengen und ebenfalls mit Folie abgedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
- 2 Die roten Zwiebeln schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Die Kräuter von den Stielen zupfen und grob zerkleinern. Sellerie waschen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten vierteln, Kernhaus und den Strunk entfernen. Die Tomatenfilets in 0,5 x 0,5 cm feine Würfel schneiden. Die Chilischoten (je nach Schärfe und eigenem Geschmack dosieren) halbieren, von den Kernen befreien und in ganz feine Würfel schneiden. Alles zusammen und Olivenöl 15 Minuten vor dem Servieren mit dem Fisch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die Avocados halbieren, Kern entfernen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch auskratzen und in einen Messbecher geben. Öle zugeben, Zitronenabrieb und Saft nach Geschmack zugeben. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 Den kalt gestellten Abrieb der Limetten noch unter den Fisch mengen, abschmecken und anrichten. Die Avocado-creme in einen Spritzsack geben und als Tupfen auf dem Teller verteilen. Die Kresse mit einer Schere abschneiden und über das Gericht streuen. Am besten passt dazu ein frisches, evtl. mit Olivenöl und Knoblauch in der Pfanne geröstetes Weißbrot.

©by Alexander Schütz