

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

## **Ceviche von der Seeforelle**

### Zutaten

(4 Personen)

- 1 Stück Seeforelle filetieren, entgräten und in Stücke schneiden
- 1 Gurke
- 10 Radieschen
- 1 Karotte
- 1 gelbe Rübe
- etwas Zitronensaft
- etwas Grapefruitsaft
- etwas Orangensaft
- 2 Schuss weißer Balsamessig
- Salz

Quelle: ORF extra

- 1 Prise Zucker
- Basilikum African Blue
- Stiefmütterchen
- Braune Kresse
- Majoran
- Sauerklee
- Olivenöl

### Zubereitung

Die Seeforelle filetieren und dann entgräten. Dann den Fisch in etwa 1,5 cm große Stücke aufteilen und diese auf ein tiefes Blech legen.

Die Gurke, Karotte, gelbe Rübe und Radieschen waschen. Die Karotte und gelbe Rübe schälen und nun dünne Streifen für die spätere Dekoration in kaltem Wasser einlegen.

Streifenweise die Gurke schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Radieschen achteln.

Die Zitrone, Orange und Grapefruit entsaften und mit dem Essig, Gurke und Radieschen vermischen. Dann den Fisch darin für ca. 10 min einlegen, salzen und leicht anzuckern.

Die Karotten und gelbe Rübe vor dem Anrichten mit der Marinade marinieren und hübsch dekorativ auf dem Teller anrichten.

Zum Schluss mit den links genannten Blüten und Blättern verzieren und mit etwas aufgeträufeltem Olivenöl abrunden.