

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



Fotocredit: Simeon Baker

Seesaibling-Ceviche mit Holunder und Gurke

Zutaten

(4 Personen)

Für den Saibling

- 4 Seesaiblingfilets, entgrätet
- 1 Salatgurke, gewaschen
- Kräuter als Garnitur

Für das Dressing

- 300 ml Holunderessig (alternativ Zitronensaft)
- 10 g Salz
- eine Prise Zucker
- Pfeffer
- 30 g pikante Pfefferoni
- 1 Schuss Olivenöl

Zubereitung

300 ml Holunderessig mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Die Pfefferoni in Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl beimengen. Nun schneiden wir eine Gurke in dünne Streifen und auch der entgrätete Seesaibling wird fein geschnitten.

Nun den Saibling auf dem Teller anrichten. Die Gurkenstreifen auf dem Fisch platzieren. Das Dressing verquirlen u. darüber löffeln. Etwas Kräuter als Garnitur verwenden.