

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Ceviche vom BIO-Saibling mit Chili-Radieschen und Kikos

Koch: Stefan Borowitz

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Ceviche

- 400 g frisches Saiblingsfilet (Bio, Sashimi-Qualität)
- Saft von 4 Limetten
- Abrieb und Saft einer Orange
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 kleine rote Chilischote
- 1 TL fein geriebener Ingwer
- 1 TL Honig oder Agavendicksaft
- Salz
- weißer Pfeffer
- 2 EL hochwertiges Olivenöl

Für die Chili-Radieschen

- 1 Bund Radieschen (ca. 200-250 g)
- 1 rote Chilischote
- 150 ml Wasser
- 100 ml Essig (z.B. Apfelessig)

- 1 EL Kristallzucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Senfkörner

Für das Finish

- 50 g Kikos (gerösteter Mais, leicht gesalzen)
- frischer Koriander
- 1 Avocado in feinen Würfeln

Zubereitung

1. Für die Ceviche zuerst das Saiblingsfilet sorgfältig von Haut und Gräten befreien. Den Fisch in dünne Sashimi-Scheiben schneiden, diese auf gut gekühlten Tellern kreisförmig auflegen und bis zur Weiterverarbeitung kühlstellen.

2. Für die Marinade den Limetten- und Orangensaft in einer Schüssel miteinander vermengen. Den Orangenabrieb, den fein geriebenen Ingwer, den Honig sowie etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Die rote Zwiebel und die Chilischote in feine Würfel schneiden und unterrühren. Die Marinade kurz vor dem Servieren über den Fisch gießen und etwa 5-10 Minuten ziehen lassen – nicht länger, da der Fisch sonst zu stark gart.

3. Für die Chili-Radieschen die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und die Chilischote fein hacken. Das Wasser, den Essig, den Kristallzucker, das Salz und die Senfkörner in einem Topf aufkochen lassen, bis sich alles vollständig aufgelöst hat. Die Radieschen und die Chilischote in ein Glas geben, mit dem heißen Sud übergießen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend ziehen lassen.

4. Zum Schluss die Ceviche auf gekühlten Tellern mit etwas zusätzlicher Marinade beträufeln. Die eingelegten Chili-Radieschen darauf platzieren und für einen knusprigen Akzent mit Kikos bestreuen. Den frischen Koriander und die Avocado-Würfel darüber geben und das Gericht mit etwas Olivenöl verfeinern.