

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

Fotocredit: Simeon Baker



Ceviche classico

Zutaten

(für 2 Personen)

- Saft von 3 Limetten
- 1 rote Zwiebel ca. 80g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Koriander grob gehackt
- 2 Chili scharf (Aje oder Habanero)
- 1 Paprika gelb
- 4 Radieschen
- 200g Saibling ohne Haut und Gräten
- Salz

Zubereitung

Für die Leche de tigre:

Limetten auspressen. Ein Viertel der roten Zwiebel, den Knoblauch, etwas Koriander (nicht alles) ,1 Chili gehackt und den Limettensaft mit dem Stabmixer zu einer glatten Marinade verarbeiten. Abschmecken.

Quelle: ORF extra

Entfernen Sie bei der Chili vorab die Kerne.

Rote Zwiebel in Streifen schneiden. Radieschen und Paprika in Würfel schneiden. Chili in feine Ringe schneiden.

Den Saibling in 3cm große Würfel schneiden.

Den gewürfelten Saibling mit der Leche de tigre vermengen und nicht länger als 5 min ziehen lassen.

Fisch mit Paprika und Radieschen am Teller anrichten, rote Zwiebel und den restlichen Koriander darüber verteilen.