

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Wels-Ceviche mit Preiselbeeren, Rettich & Radicchio

Koch: Peter Müller

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Ceviche

- 400 g Welsfilet (weißfleischig ohne Haut)
- Abrieb & Saft von zwei Bio-Zitronen
- 50 ml Verjus (unreifer Traubensaft)
- 4 EL Ingwersaft

Für den Rettich-Salat

- 1 langer, weißer Rettich
- 6 EL Reisessig
- 3 EL Ingwer- oder Ahornsirup
- nicht jodiertes Meersalz
- weißer Pfeffer
- gemörserte Korianderkörner

Für die Garnitur

- 100 g frische Preiselbeeren
- 4 Blätter vom Radicchio Treviso
- grobes Meersalz

Zubereitung

1. Für die Ceviche zuerst den Wels von den Gräten befreien und in hauchzarte Streifen schneiden. Diese dann mit dem Verjus und dem Ingwersirup sowie etwas Zitronenabrieb und -saft in einer Schüssel marinieren und vorerst beiseitestellen.
2. Für den Salat den Rettich schälen und mit einer Mandoline oder einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln. Diese in eine Schüssel geben und mit Reisessig, weißem Pfeffer, gemörserten Korianderkörnern und Ingwer- oder Ahornsirup marinieren. Den Salat danach ein paar Minuten durchziehen lassen.
3. Zum Schluss je ein Blatt vom Radicchio Treviso auf einem flachen Teller anrichten, den Rettich-Salat darauf platzieren und das Gericht mit frischen Preiselbeeren und etwas grobem Meersalz abschmecken.