

Foto: Julian Kutos



Bali Ceviche

Koch: Julian Kutos

Ceviche:

300 g Fischfilet
1 Mango
1 Passionsfrucht
50 g Kirschtomaten
1 Gurke
1 Schalotte
2 Kaffir-Limetten-Blätter
Saft von 1–2 Limetten
1 Prise schwarzer Pfeffer
Salz
200 ml Kokosmilch

Knusprige Reismudeln:

100 g Glasnudeln
400 ml Öl

Zubereitung:

Ceviche

1. Schalotte in feine Ringe schneiden.
2. Mango in kleine Würfel schneiden.
3. Tomaten fein hacken.
4. Gurke schälen, Kerne entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
5. Kaffir-Limetten-Blätter fein hacken.
6. Limetten auspressen.
7. Fisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

8. Fisch mit Limettensaft übergießen und salzen.
9. Obst und Gemüse (nur so viel verwenden, dass kein „Salat mit Fischstücken“ entsteht) vorsichtig unterheben.
10. Mit Kokosmilch vermengen.
11. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Optional mit Koriander und Chili servieren.

Knusprige Reismudeln

1. Öl stark erhitzen.
2. Glasnudeln kurz ins heiße Öl geben, bis sie aufpoppen und knusprig sind.
3. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipps

- Der rohe Fisch soll nicht warm werden. Zügig arbeiten und danach sofort kaltstellen oder auf Eis lagern.

Fisch-Alternativen

- Statt rohem Fisch: gebratene Garnelen oder Hühnerfleisch
- Vegetarisch: Palmenherzen