

Rezept

Ceviche vom Rotbarsch

Ein Rezept von Ceviche vom Rotbarsch, am 27.03.2025

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|---------------------|
| 1 Rotbarschfilet | 1 rote Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 2 rote Chilischoten |
| 2 Stängel Koriander oder Petersilie | 2 Zitronen |
| Salz | Pfeffer |
| 6 Salatblätter | 2 Tomaten |
| 1 Avocado | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Das Fischfilet waschen, trockentupfen, eventuell vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Das Filet in haselnussgroße Stücke schneiden.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Chilis entkernen, fein hacken. Den Koriander waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

3. Die Zitronen auspressen. Den Saft mit Zwiebel, Knoblauch, Chili, Koriander, Salz und Pfeffer verrühren. Mit dem Fisch in eine Frischhaltebox oder Keramikschale geben, verschließen und kühl stellen. Für mindestens 4 Std., besser über Nacht, durchziehen lassen. Dabei färbt sich der Fisch weiß.

4. Den Salat waschen und trockenschleudern. Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Die Avocado schälen, halbieren, den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen, in Scheiben schneiden. Salat, Tomaten und Avocado auf zwei Tellern anrichten. Die Ceviche darauf verteilen. Dazu passt Baguette.