

## Rezept

# Fisch in Limettensaft

Ein Rezept von Fisch in Limettensaft, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> Limetten	<b>800 g</b> Kabeljaufilet (ersatzweise Rotbarsch- oder Seelachsfilet)
<b>1</b> kleine rote Zwiebel	<b>1</b> Tomate (150 g)
<b>½ Bund</b> Koriandergrün	<b>2</b> Jalapeño-Chilischoten
<b>1 TL</b> Öl	<b>½ TL</b> Salz
<b>½ TL</b> Pfeffer	<b>1</b> Avocado
<b>100 g</b> Tostadas (mex. Laden oder online; nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal, 12 g F, 38 g EW, 23 g KH

## Zubereitung

1. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Das Fischfilet in 2,5 cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit dem Limettensaft beträufeln. Zugedeckt 1 Std. 30 Min. im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomate waschen, vierteln, in 5 mm kleine Würfel schneiden und dabei den Stielansatz entfernen. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
3. Die Chilischoten waschen, halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften fein würfeln. Zwiebel, Tomate, Koriander, Chilis und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Avocado halbieren und den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in Scheiben schneiden.
5. Das Ceviche und die Salsa auf vier Schüsseln verteilen und mit den Avocadoscheiben garnieren. Nach Belieben Tostadas dazu servieren.