

## Rezept

# In Limettensaft marinierter Fisch

Ein Rezept von In Limettensaft marinierter Fisch, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> ganz frisches Fischfilet (z. B. Kabeljau oder Schellfisch)	<b>100 ml</b> Limettensaft
<b>2</b> frische grüne Chilischoten	<b>2</b> schnittfeste Tomaten
<b>2 EL</b> gehacktes Koriandergrün	<b>1</b> Zwiebel
Pfeffer	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Fisch waschen, trockentupfen und eventuell Gräten entfernen. Fischfilet in ca. 1 cm große Würfel schneiden, in einer flachen Schüssel mit Limettensaft übergießen. Zugedeckt im Gemüsefach des Kühlschranks 6-8 Std. marinieren, dabei ab und zu wenden.
2. Tomaten ohne Stielansätze kurz überbrühen, häuten und entkernen, in kleine Würfel schneiden. Chilis waschen, putzen und samt den Kernen fein hacken. Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Die Fischstücke mit Tomaten, Chilis, Zwiebel und Koriandergrün vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Noch 15 Min. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.