

## Rezept

# Kabeljau-Ceviche mit Avocado

Ein Rezept von Kabeljau-Ceviche mit Avocado, am 12.12.2025

## Zutaten

### Für den Fisch

4	Limetten	1	Saftorange
2	rote Chilischoten	300 g	sehr frisches Kabeljaufillet
	Salz		

### Für das Gemüse

4	Tomaten	150 g	Staudensellerie
1	rote Zwiebel	½ Bund	Koriandergrün
2	Avocados	4 EL	Olivenöl
	Salz		Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal, 30 g F, 17 g EW, 8 g KH

## Zubereitung

1. Limetten und Orange halbieren und auspressen. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden (Bild 1). In eine flache Schale geben. Limetten- und Orangensaft mit Chili und 1 TL Salz in einer kleinen Schüssel verrühren und die Marinade über dem Fisch verteilen (Bild 2). Die Zitrusäure denaturiert bzw. »gart« den Fisch. Mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. marinieren.
2. Inzwischen die Tomaten waschen und die Stielansätze keilförmig herausschneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen, dann abschrecken und häuten (Bild 3). Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, dabei die Kerne entfernen. Den Sellerie putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.
3. Kurz vor dem Servieren den Koriander waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Avocados halbieren, Kerne und Schalen entfernen, die Hälften quer in dünne Scheiben schneiden (Bild 4).
4. Tomaten, Sellerie, Zwiebel, Avocados und Koriander vorsichtig mit dem marinierten Fisch mischen (Bild 5) und auf Teller verteilen. Mit dem Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren. Dazu passen gebackene Tortillafladen und Crème double.