

Rezept

Pangasius-Ceviche mit Chili und Kokosmilch

Ein Rezept von Pangasius-Ceviche mit Chili und Kokosmilch, am 26.04.2024

Zutaten

300 g Pangasiusfilet (ohne Haut)	6 Kaffir-Limettenblätter
1 rote Chilischote	1 Limette
100 ml Kokosmilch	einige Tropfen kalt gepresstes Sesamöl
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Das Pangasiusfilet waschen und gut trocken tupfen. Das Filet in feine Streifen schneiden und in eine flache Form geben. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Die Limettenblätter waschen und in grobe Stücke zupfen. Die Chilischote waschen, putzen und je nach gewünschtem Schärfegrad mit oder ohne Kerne in feine Ringe schneiden. Den Saft der Limette auspressen.
3. Limettenblätter, Chili und Limettensaft mit der Kokosmilch verrühren. Mit Sesamöl und wenig Salz abschmecken. Das Dressing unter den Fisch rühren. Abgedeckt etwa 3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Anrichten: Die Limettenblätter entfernen. Die Ceviche auf vier kleine Teller verteilen.