

## Rezept

# Süßwasserfisch-Ceviche mit Bärlauch

Ein Rezept von Süßwasserfisch-Ceviche mit Bärlauch, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>400 g</b>	Bachsaibling- oder Renkenfilet (ohne Haut)	<b>1</b>	Limette
<b>4</b>	Kirschtomaten	<b>4-6</b>	Bärlauchblätter
	Salz	<b>1</b>	rote Zwiebel
	schwarzer Pfeffer		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

## Zubereitung

1. Das Fischfilet waschen und gut trocken tupfen. Filet in feine Scheiben schneiden, in eine flache Form geben. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Den Saft der Limette auspressen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und fein hacken. Den Bärlauch abbrausen, trocken tupfen und in sehr feine Streifen schneiden.
3. Limettensaft, Tomaten, Bärlauchstreifen und etwas Salz unter den Fisch rühren. Abgedeckt etwa 3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Dann Zwiebel schälen, ganz fein würfeln und unter die Ceviche rühren. Mit Pfeffer würzen und eventuell noch nachsalzen.