

Rezept

Süßwasserfisch-Ceviche mit Bärlauch

Ein Rezept von Süßwasserfisch-Ceviche mit Bärlauch, am 15.12.2025

Zutaten

400 g Bachsaibling- oder Renkenfilet (ohne Haut)

4 Kirschtomaten

Salz

schwarzer Pfeffer

1 Limette

4-6 Bärlauchblätter

1 rote Zwiebel

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.