



Ceviche mit Mango

Durch Zufall sind wir 2016 auf das Restaurant „Antonello’s Cevicheria & StreetFood“ in Berlin gestoßen und haben dort unsere erste, zunächst sehr skeptische, Begegnung mit Ceviche erlebt. Aus der Skepsis wurde schnell Begeisterung – ein gutes Ceviche ist ein Hochgenuss, eine Explosion der Geschmacksnerven! Seit dem gibt es bei uns Ceviche in den verschiedensten Variationen, zum Beispiel dieses!

Zutaten (für 2 Personen)

200- 250 g Fischfilet – frisch von der Fischtheke - (besonders gut Kabeljau / weißer Fisch) *)

1 Mango (nicht zu reif)

1 große rote Zwiebel

2 Frühlingszwiebeln

1 mittelscharfe rote Chilischote

1 Orange

Granatapfelkerne

Koriander

Salz

Für die Tigermilch:

4 – 6 Limetten

1 Knoblauchzehe

1 Stück Ingwer (Größe Daumenkuppe)

Salz

Vorbereitung

Vorbereitung ist hier speziell nicht erforderlich, da sich das Gericht schnell Schritt für Schritt perfekt zubereiten lässt.

Zubereitung

Zunächst wird die sogenannte Tigermilch hergestellt.

Dazu die Limetten auspressen, je nach Ergiebigkeit reichen 4 – 6 Stück, und in eine kleine Schüssel geben.

Knoblauchzehe und Ingwer schälen, jeweils vierteln und in den Limettensaft geben und leicht salzen. Das soll nun mindestens zehn Minuten ziehen.

In dieser Zeit den Fisch säubern und in kleine maximal 1 x 1 cm große Stücke schneiden.

Die Mango schälen und in dünne Streifen schneiden (Ich verwende einen Spargelschäler).

Die rote Zwiebel pellen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden, so dass sie später leicht in Streifen zerfällt.

Das Grün der Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.

Die Chili entkernen und ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden.

Mango, Zwiebel, Frühlingszwiebel und Chili in einer Schüssel vermengen, den Saft der Orange hinzugeben, leicht salzen und ziehen lassen.

Die Tigermilch durch ein Sieb gießen (Rückstände von Knoblauch und Ingwer werden nicht mehr benötigt – wegwerfen) und den Fisch in die Tigermilch geben – er soll komplett bedeckt sein. Wiederum mindestens zehn Minuten ziehen lassen! (Kaltgarverfahren – mehr dazu lies hier!)

Anschließend den Fisch in das Obst -Gemüse-Gemisch geben, sehr gut vermengen und auf Teller verteilen.

Das Gericht mit ein bis zwei Esslöffel der Tigermilch beträufeln, je Teller etwa 2 Esslöffel Granatapfelkerne darauf verteilen und mit je einer halben Hand gehacktem Koriander bestreuen.

Fertig!

Wer es scharf und chic möchte, kann das Gericht wie auf der Abbildung oben mit Chiliflocken garnieren.

Als Beilage eignet sich sehr gut Süßkartoffel.

Und die restliche Tigermilch? Sie ist eigentlich überflüssig, trinkt sich aber hervorragend mit einem Schuss Pisco, mein ideales Verhältnis 3 Teile Tigermilch, 1 Teil Pisco.

*) je weitere Person etwa 100 g Fisch mehr, die weiteren Zutaten ab dritter Person nicht, ab dann mit Gefühl anpassen.