

Melina Kutelas

Professional

Marillen-Saibling-Ceviche

Griß di Rezepte

Fischgerichte

Gemüse

Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Saiblingsfilets vorsichtig häuten, in circa daumengroße Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Limetten auspressen und den Saft mit dem Fisch vermengen. Für etwa 30 Minuten im Kühlschrank beizen lassen.

Die Marillen und Zwiebel in kleine Stücke schneiden und mit dem Fisch vermischen. Koriander und Dille hacken und ebenfalls zum Fisch hinzugeben.

Den roten Pfeffer im Mörser zerstampfen und mit dem Sonnenblumenöl zu den restlichen Zutaten geben. Mit Salz abschmecken und dann mit etwas Brot servieren.



ZUTATEN

300 g Saiblingsfilet,
Forelle oder anderer

weißer Fisch

3 Limetten oder Zitronen

4 Marillen

½ rote Zwiebel

½ Bund Koriander

2 Stiele Dille

½ TL roter Pfeffer

Salz zum Abschmecken

½ EL Sonnenblumenöl

Brot zum Servieren