

# Wolfsbarsch-Nektarinen-Ceviche, Süßkartoffel-Würfel

## Für zwei Personen

### Für das Ceviche:

200 g Wolfsbarschfilet	1 Nektarine	2 Limetten
1 rote Zwiebel	1 Zweig Minze	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

### Für die Süßkartoffel-Würfel:

1 Süßkartoffel	1 Maiskolben	Olivenöl
Paprikapulver	Salz	Pfeffer

### Für die Guacamole:

1 reife Avocado	1 Knoblauchzehe	1 Limette
½ kleine Jalapeno	½ rote Zwiebel	Salz, Pfeffer

### Für die Fischhaut-Chips:

Fischhaut vom Wolfsbarsch

## Für das Wolfsbarsch-Nektarinen Ceviche:

Die Haut von den Wolfsbarschfilets entfernen und Filets in feine Scheiben schneiden. Limetten wachen und Schale abreiben. Rote Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. Zusammen mit dem Limettenabrieb zu dem Fisch in eine Schüssel geben. Saft der Limetten über den Fisch auspressen und 20 Minuten kaltstellen. Währenddessen Nektarinen waschen und in feine Würfel schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Nektarine und Minze mit dem Fisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

## Für die Süßkartoffel-Würfel:

Süßkartoffel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Maiskörner mit einem Messer vom Kolben lösen. Süßkartoffeln in einer Pfanne mit Öl einige Minuten braten, danach Mais hinzugeben und drei Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

## Für die Guacamole:

Avocado entkernen, schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken.

Knoblauch abziehen und pressen. Zwiebeln abziehen und fein hacken.

Jalapeno fein hacken. Limette halbieren und auspressen. Alles mit der Avocado vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Fischhaut-Chips:

Übrig gebliebene Fischhaut in Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne ohne Öl auf der Außenseite langsam anbraten. Mit Backpapier und einer Pfanne beschweren, bis sie kross ist. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nele Scharfenberg am 01. November 2022