

Ceviche vom Kabeljau, Passionsfrucht, Kartoffelchips

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

1 Kabeljaufilet, à 200 g	1 rote Chilischote	1 Passionsfrucht
3 Limetten, Abrieb, Saft, Filets	50 ml Kokosnusswasser	50 ml Kokosmilch
2 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

2 Eier	1 TL Dijonsenf	100 ml neutrales Öl
2 TL milde Paprikapaste	1 TL geräuch. Paprikapulver	Salz

Für die Kartoffelchips:

1 kl. festk. Kartoffel	Öl	Salz
------------------------	----	------

Für die Garnitur:

1 Kokosnuss	1 Granatapfel	Thai-Basilikum
-------------	---------------	----------------

Für das Ceviche:

Den Kabeljau waschen und gegebenenfalls entgräten. In 1x1 cm große Würfel schneiden. Limettenschale von zwei Limetten abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Kokoswasser, Kokosmilch und den Abrieb und Saft von zwei Limetten in einem Messbecher mixen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Passionsfrucht halbieren, Mark herauskratzen und zur Marinade geben.

Chili in feine Ringe schneiden und hinzugeben. Eine Limette filetieren und die Filets ebenfalls hinzugeben. Fisch hinzufügen und mindestens 15 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Senf in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer mixen. Nach und nach Öl einfließen lassen, bis es die gewünschte Konsistenz hat. Mit Paprikapulver, -paste und Salz abschmecken. In eine Spritzflasche geben und kaltstellen.

Für die Kartoffelchips:

Kartoffel schälen und mit einem Hobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Öl im Topf auf 160 Grad erhitzen. Kartoffelscheiben einzeln eingeben und frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenkrepp auskühlen lassen. Etwas salzen.

Für die Garnitur:

Kokosnuss halbieren, Fleisch auslösen und in dünne Streifen schneiden oder raspeln. Granatapfelkerne aus der Schale lösen. Basilikum zupfen.

Annabell Gmelin am 29. April 2025