

Ceviche von Heilbutt und Garnele

Für zwei Personen

Für die Ceviche:

150 g Heilbuttfilet	100 g Garnelen	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ reife Mango	1 Zitrone, Saft, Abrieb
1 Limette, Saft, Abrieb	2 EL Mirin	2 EL Ponzusauce
1 TL Yuzusaft	1 EL Sojasauce	1 TL Sesamöl
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz	

Für die Garnitur:

1 TL Forellenkaviar	1 TL Crispy-Chili-Öl
---------------------	----------------------

Für die Ceviche:

Die Zitrone und Limette auspressen, den Saft durch ein Sieb auffangen.

Mit Mirin, Ponzusauce, Yuzusaft, Sojasauce und Sesamöl verrühren. Mit Salz abschmecken. Falls die Marinade zu sauer ist, etwas mehr Mirin für die Süße hinzufügen.

Heilbutt in grobe Würfel schneiden. Garnelen ggf. entdarmen und klein schneiden. Mango schälen und grob würfeln. Koriander hacken. Gurke klein schneiden, Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, die Marinade darüber gießen und 56 Minuten ziehen lassen. Mit Zitronen- und Limettenabrieb verfeinern.

Für die Garnitur:

Ceviche mit Forellenkaviar und Crispy-Chili-Öl garnieren und servieren.

Robin Pietsch am 10. Oktober 2025