

Ceviche von Edelfischen mit Chili

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

In ganz Lateinamerika beliebt und verbreitet, trendig, naturbelassen

Zutaten

- 500 g Edelfischfilet
- (Geht mit taufischem Zander, Forelle, Stein - oder Heilbutt, Lachs, Meerwolf etc.)
- 1/2 Salatgurke, geschält, entkernt in dünnen Scheiben
- 1 junge Frühlingszwiebel in dünnen Ringen
- 3 kleine, grüne Chilischoten, entkernt in dünnen Streifen
- 1 grüne Peperoni, entkernt in kleinen Würfeln
- 1 Töpfchen Basilikum, gezupft, in dünnen Streifen
- 6 - 8 Kirschtomaten, entkernt, geviertelt
- Für die Marinade:
- Saft von 3 Limonen, Abrieb 1 Limone
- 1 El grober Senf
- 4 El Olivenöl
- Salz, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Fischfilets unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und vorsichtshalber noch einmal nach versteckten Gräten suchen.

Schritt2

(Mit einer Pinzette)

Schritt3

In 3 - 4 mm dünne Streifen schneiden.

Schritt4

Den Limonen Saft und Abrieb mit Chili, Senf und Olivenöl verrühren, mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Schritt5

Über den Fisch geben und ca. 30 min. marinieren, ziehen lassen.

Schritt6

In der Zwischenzeit alles andere richten, "schnibbeln". und zum Fisch geben; wieder etwas durchziehen lassen, ev. etwas nachsalzen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In Cocktail - Gläsern oder als Salat mit knackigen Frisée Blättern anrichten.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** chili, fisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ceviche-von-edelfischen-mit-chili/>