



Kalte Vorspeise

Ceviche

Zutaten

Für 4 Personen

300 g Kabeljaufilet (frisch)
1 Stk. Schalotte
2 Stk. Limetten
2 Stk. Tomaten
1 Stk. Mango
1 Stk. Avocado
wenig Sambal Oelek
oder Tabasco
wenig frischer Koriander
wenig frischer Petersilie
wenig Olivenöl

Zubereitung

1. Schalotten in ganz feine Würfel schneiden, Tomatenmark entfernen und Tomaten, Mango und Avocado in kleine Würfel schneiden.
2. Kabeljau in fingerbreite Würfel schneiden und ca. 30 Minuten im Saft der Limetten und Zitrone einlegen.
3. Koriander und Petersilie waschen und fein zupfen.
4. 2/3 vom Saft des Fisches wegleeren und alles vorsichtig mischen, dann mit Pfeffer, Salz, Sambal Oelek und Olivenöl abschmecken.

