



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats März

Ceviche – Peruanisches Fischgericht von *Brigitte Böhmker*

Brigitte bringt uns zur Abwechslung ein leichtes Fischgericht, das man zubereiten kann, selbst wenn der Herd ausfällt!

Zutaten für 4 Personen

500 -600g	Seelachs- oder Rotbarsch
1	Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
1Bd.	Frischer Koriander
1-2 Zehen	Koblauch (oder nach Geschmack)
	frischer Ingwer, in Scheiben geschnitten
1-2	Rote Pepperoni, fein gehackt
min.4	Limonen
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Fisch in kleine Stücke zerteilen, mit reichlich Limonensaft beträufeln, alle anderen Zutaten dazugeben und ca. 3 Stunden ziehen lassen. Öfter durchmischen! Der Fisch wird durch die Limonensäure gebeizt und sieht (und ist) nach ca. drei Stunden „gar“ aus!

Tipp:

Dazu gibt es Maniok: der wird geschält und in Salzwasser gekocht.

Außerdem Süßkartoffeln – in der Schale kochen und in Scheiben servieren. Auch mit Pellkartoffeln schmeckt dieses Fischgericht erfrischend köstlich!

Anrichten auf einem schönen Salatblatt!

Guten Appetit!