

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



CEVICHE VOM SCHWERTFISCH

REZEPT FÜR 4 PORTIONEN



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN (für 4 Portionen)

400	Gramm	Schwertfischfilet
200	Milliliter	Ceviche Sud / leche de tigre
80	Gramm	Avocadocreme
20	Gramm	frischer Koriander
80	Gramm	eingelegte Rote Zwiebeln
	Deko	Shisokresse / Krabbenchip

Avocado creme

1	Kilogramm	reife Avocados
1	Stück	Limette
		Salz / Piment d' espelette
3	Esslöffel	Limonen-Olivenöl

Leche de tigre

0,250	Milliliter	Limettensaft
0,125	Milliliter	Grapefruitsaft
75	Gramm	Zucker
5	Gramm	Speisesalz
1	Stück	kleine Peperoni gewürfelt
1½	Bund	frischer Koriander
50	Milliliter	Sojasauce
50	Milliliter	Fischsauce

Süß-sauer eingelegte rote Zwiebeln

250	Milliliter	Wasser
2,5	Gramm	Salz
12	Gramm	Zucker
0,125	Milliliter	Champagner-Essig
1	Teelöffel	Senfkörner ganz
1	Teelöffel	Wachholderbeeren ganz
1	Teelöffel	Sternanis ganz
1	Teelöffel	Pfeffer schwarz ganz
1	Teelöffel	Piment



ZUBEREITUNG (für 4 Portionen)

Ceviche vom Schwertfisch **Limette | Avocado | Koriander**

Für den Ceviche Sud alle Zutaten miteinander vermischen und 6 Stunden ziehen lassen.

Avocado halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch der Avocado in der Schale in kleine Stücke schneiden. Geschnittene Avocado Stücke mit einem Löffel auslösen und in einen Mixer geben und mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Creme mixen. Rote Zwiebel in 1 cm dicke Streifen schneiden.

Für den süß-sauer Sud alle Zutaten in einen Topf geben und miteinander aufkochen. Nun den heißen Sud auf die geschnittenen Zwiebelstreifen geben und 6 Stunden kühlstellen.

Schwertfischfilet kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Hilfe eines scharfen Messers circa 1 cm dicke Scheiben vom Schwertfisch schneiden und in einen tiefen Teller legen.

Nun den Ceviche Sud auf den Schwertfisch geben und 15 min marinieren lassen, anschließend auf einem Teller anrichten.