

Zora | Ceviche vom Wolfsbarsch

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Wolfsbarschfilets
- 1 rote Paprika
- 1 Mango
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Limetten
- 3 grüne Chilischoten
- etwas Agavendicksaft
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund Koriander

Zubereitung:

Den Fisch waschen, trockentupfen, etwaige Gräten ziehen, dann in feine dünne Scheiben schneiden und kaltstellen.

Chilis halbieren, Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Dabei unbedingt Handschuhe tragen, weil die Schärfe die

Haut reizen kann. Limetten auspressen. Limettensaft, Agavendicksaft und 1/3 der Chilis in einer Küchenmaschine fein mixen. Über den Fisch geben, gut vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.

Paprika und Mango putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Koriander fein hacken. Den Fisch mit Paprika, Mango, Koriander, Chilistreifen und Zwiebeln vermengen und anrichten.

Rezept: Zora Klipp und Marianus von Hörsten

Quelle: Zora kocht's einfach vom 27.12.2020

Episode: Zoras leckeres Silvester