

**In Zitronensaft marinierter Fisch**

Zubereitungszeit:	40 Minuten
Kochzeit:	2 - 3 h
Menge fuer:	4 - 6 Personen

Peruansiches Fischgericht mit in Zitronensaft gegartem Fisch.

**Zutaten**

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	600	g	Loup de mer	
2	2	Stk	Limonen	
3	3	Stk	Zitronen	
4	2	Stängel	Stangensellerie	
5	1	Stk	Zwiebel oder grosse Echalotte	
6	1	Stk	Knoblauch	
7	1	Stängel	Koriander	
8	1	Prise	Kreuzkümmel	
9	1	EL	Meersalz	
10	1	cm	Ingwer	
11	1	Stk	Chili	
12	1	kg	Kartoffeln	

**Zubereitung**

- 1 Fisch gut säubern und in feine Stücke schneiden (nicht dicker als 1/2 cm). Fisch mit dem Salz bestreuen und ca. 10 Minuten liegen lassen.
- 2 Zitronen und Limonen auspressen. Fischen in den Zitronensaft geben.
- 3 Ca. 3 - 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Ab und zu etwas umrühren.
- 4 Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel begeben, bei Bedarf nachsalzen. Fein gehackte Selleriestange und sehr feingehackten Chili begeben und eine weitere Stunde ziehen lassen.
- 5 Zwiebel halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. Koriander fein hacken (ohne Wurzel) und begeben. Nochmals eine halbe Stunde ziehen lassen.
- 6 Kartoffeln (Süßkartoffeln, Yucca) kochen.
- 7 Ceviche mit Kartoffeln in Eisbergsalatblättern anrichten und mit Beilagen servieren.



Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer: 5-6 Personen

---

Leckerer und bekömmlicher Gericht mit Krustentieren. Dazu eignet sich ausgezeichnet Dampfpreis.

## Zutaten

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	4	Stk	Nelken	
2	10	Stk	Cardamom	
3	0.5	TL	gemahlener Pfeffer	
4	1	Stange	Zimt	
5	1	TL	Kurkuma (für Farbe)	
6	1	TL	Garam-Masala	
7	1	TL	Salz	
8	400	g	Crevetten gross	
9	2	Stk	Zwiebeln	

## Zubereitung

- 1 Nelken, Pfeffer und Kardamomsamen im Mörser zu Pulver zerreiben.
- 2 Gewürzmischung zusammen mit Garam-Masala andünsten.
- 3 Zwiebeln gut andünsten
- 4 Wasser und Zimtbeigeben und etwas einkochen lassne. Joghourt beigeben
- 5 mit Salz abschmecken
- 6 Crevetten am Schluss noch 2-3 Minuten mitkochen

**Variante von Ceviche**

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer: 4 Personen

Zubereitungsvariante von Ceviche

**Zutaten**

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	0.5	TL	gemahlener Pfeffer	
2	2	TL	Salz	
3	2	Stk	Maiskolben	
4	8	Stk	Kartoffeln mittel festkochend	
5	4	Stk	Süsskartoffeln	
6	300	g	Meerfisch	
7	3	Stk	grosse Crevetten	
8	1	Stk	Ingwer (nur Saft)	
9	2	Stk	Koriander	
10	4	Stk	Zitronen	
11	1	Stk	gelbe Chilischote	
12	1	Stk	Stangesellerie	

**Zubereitung**

- 1 Kerne von Chilischote je nach Schärfenpräferenz teilweise oder ganz entfernen.
- 2 1-2 Stk Stangen von Stangesellerie zusammen mit gelben Chili, Ingwersaft oder Ingwer, 2 TL Salz, etwas Pfeffer und 3 Crevetten im Mixer während 3 Minute zu einer Marinade pürieren.
- 3 Fisch in feine Streifen schneiden und auf grossem Porzellanteller anrichten.
- 4 Fisch mit Marinade übergiessen, kaltstellen und 2 Stunden ziehen lassen.
- 5 Kartoffeln, Süsskartoffeln und Mais kochen.
- 6 Tiradito mit gehacktem Koriander dekorieren und servieren.