

CEVICHE VOM ZANDER

AUF ROTE BETE CARPACCIO UND AVOCADOCREME MIT FENCHELSALAT UND NUSSÖL



GANZ EINFACH...

Ceviche

4 Limetten
500 g Zanderfilet
(küchenfertig)

Zubereitung

Schale von einer Limette fein abreiben. Limetten halbieren und Saft auspressen. Zander abrausen, trocken tupfen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander in eine flache Schale legen. Limettenabrieb und Saft darüber verteilen. Fisch im Kühlschrank 1 Stunde marinieren.

Avocadocreme

2 Avocados
3 TL Senf
1 El Zitronensaft
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Fenchelknolle

Zubereitung

Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Avocado mit Zitronensaft und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Rote Bete und Nussöl

30 g Walnusskerne
50 g Haselnusskerne
4 St Dill
1/4 Bd Schnittlauch
4 Rote-Bete
1 Beet Kresse
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Nüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Abkühlen lassen. Dann mit 100 ml El Olivenöl und 3 El Zitronensaft verrühren. Dillspitzen von den Stielen zupfen, fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides mit dem Nuss-Öl verrühren, salzen, pfeffern.

Rote Bete sehr dünn hobeln. Die Avocadocreme auf Teller streichen, Rote Bete darauf im Kreis verteilen. Ceviche darauf anrichten und mit dem Fenchelsalat garnieren. Kresse vom Beet schneiden, über das Carpaccio streuen. Alles mit dem Nuss-Öl beträufeln. Ceviche vom Zander auf Rote Bete Carpaccio und Avocadocreme mit Fenchelsalat und Nussöl