Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für Ceviche aus dem Kochkurs Fisch und Meeresfrüchte.

Die Besonderheit bei diesem Gericht ist, dass der rohe Fisch durch die Zugabe von Säure gart.

Rezept:

200g Gelbflossen- oder Buttermakrele

1 kl. Rote Zwiebel

1 Tomate

1 Bund Koriander

1 rote Chilischote

2-3 Limetten

Salz und Pfeffer

(optional Avocadowürfel)

Zubereitung:

Den rohen Fisch in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel und die Tomate ebenfalls in feine Würfel schneiden und vermischen.

Den Koriander und die Chili hacken, dazu geben.

Anschließend das Ganze mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fisch kurz ziehen lassen und genießen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82