



CEVICHE

Für 4 Portionen, Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

ZUTATEN:

500 g frisches Schwertfischfilet | 250 ml frisch gepresster Zitronensaft plus etwas mehr zum Abschmecken | 1 reife Mango | 1 rote Paprikaschote | 1 gelbe Paprikaschote | 1 rote Chilischote | 1 Jalapeño | 2 Frühlingszwiebeln | ½ rote Zwiebel | ½ Bund Koriandergrün | bestes Olivenöl zum Abschmecken | Meersalz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Schwertfisch unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Filet auf Gräten prüfen und vorhandene ziehen. Das Fischfleisch in gleichmäßige Würfel (2 x 2 Zentimeter) schneiden. Die Schwertfischwürfel in einer flachen Auflaufform verteilen, mit dem Zitronensaft beträufeln, mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank 30 Minuten marinieren.

In der Zwischenzeit die Mango schälen, das Fleisch links und rechts vom Stein schneiden und würfeln. Paprikaschoten, Chilischote, Jalapeño und Frühlingszwiebeln waschen. Paprika, Chili und Jalapeño längs halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Den Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und grob schneiden.

Den Schwertfisch in einem feinen Sieb abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Mango, Paprika, Chili, Jalapeño, Frühlingszwiebeln, Zwiebel und Koriandergrün vermengen. Mit reichlich Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ceviche auf Tellern anrichten und sofort servieren – es schmeckt an heißen Sommertagen am allerbesten.