

Ceviche von heimischen Fischen

Zutaten

- 100g Lachsforelle
- 100g Zanderfilet
- 50g Avocado- halbiert und fein geschnitten
- 20g Mango- in Würfel geschnitten
- 10g Schalotten- in feine Ringe geschnitten
- 50ml Limettensaft- frisch gepresst
- 20ml Olivenöl
- Chili
- Meersalz
- Pfeffer
- Koriander- fein gehackt
- Granatapfelkerne
- Kresse



Zubereitung:

Schöne dünne Tranchen aus den beiden Filets heraus schneiden

Abwechselnd Zander, Lachsforelle und Avocado auf dem Teller anrichten.

Aus dem Limettensaft, Chili, Koriander, Meersalz und Pfeffer eine Marinade herstellen und diese über den Fisch und die Avocado gießen.

Mit frisch gemahlenen Pfeffer und dem Meersalz würzen.

Granatapfelkerne, Mango und die Schalotten über der Ceviche schön verteilen.

Zum Schluss noch mit Kresse, Koriander und einem Schuss Olivenöl veredeln.

Guten Appetit!

Ein Rezept aus der Folge „Hotel Hilton Vienna Park“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hotel-hilton-vienna-park/>

Mit freundlicher Unterstützung

