



brunner.fish

Ceviche mit Mango



Rezept

Fisch und Muscheln vorbereiten:

Die Fischfilets gründlich auf Gräten prüfen, dann in kleine Würfel (ca. 1–1,5 cm) schneiden.

Die Kammuscheln ebenfalls in kleine Würfel (ca. 1–1,5 cm) schneiden.

Die gekochten Oktopusstentakel ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Fisch und Muscheln marinieren:

Die Fisch-, Muschel- und Oktopusswürfel in eine Glasschüssel geben und mit dem frisch gepressten Saft der Limetten übergießen, bis sie komplett bedeckt sind. Ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren – der Fisch und die Muscheln werden durch die Säure „gegart“ und dabei weisslich und fest.

Gemüse und Aromen hinzufügen:
Rote Zwiebel, Chili, Koriander zerkleinern und Mango in Stücke schneiden und der Fisch- / Muschel- und Oktopusmischung hinzufügen. Vorsichtig vermengen.

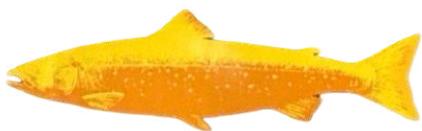
Abschmecken:
Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Wer mag, kann noch einen Spritzer Orangensaft oder Zitronensaft ergänzen, um die Säure zu mildern.

Anrichten:
Kalt servieren – z. B. mit knusprigem Mais, gerösteten Tortilla-Chips oder Süsskartoffelscheiben.



Weinempfehlung

Chardonnay Phantom -
Bogle Winery, California, USA



BRUNNER & BRUNNER GmbH
Witzbergstrasse 7
8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00

order@brunner.fish

Zutaten (4 Personen)

200 g Wolfsbarschfiltes

200 g Kammuscheln

200 g Poulpotentakel (gekocht)

5 Limetten

1 kleine rote Zwiebel

1 rote Chilischote

1 Handvoll frischer Koriander

Salz und Pfeffer

1-2 EL Olivenöl

