

Süßwasser-Ceviche mit Staudensellerie und Giersch

Für 4 Personen

ZUTATEN

3 Frühlingszwiebeln
 1 Stange Staudensellerie
 1 kleiner Apfel
 1 Handvoll Wildkräuter
 z.B. Giersch, Brennnessel
 (alternativ
 Gartenkräutermix)
 ½ Bund Koriander
 500 g Süßwasserfisch-
 Filet
 z.B. Saibling, Zander
 Saft von zwei Limetten
 1 TL frisch gehackte, rote
 Chilischote
 1 TL frisch gehackter
 Ingwer
 1 EL Olivenöl
 Meersalz
 frisch gemahlener, bunter
 Pfeffer



ZUBEREITUNG

Gemüse putzen, Frühlingszwiebel hacken. Sellerie würfeln. Apfel halbieren, das Kernhaus entfernen, ebenfalls würfeln. Kräuter waschen, sehr gut trocken schütteln und hacken.

Fischfilet waschen, trocken tupfen und würfeln. Mit den restlichen Zutaten mischen und mit Limettensaft, Öl, Chili und Ingwer vermengen. Fisch-Gemüse-Mix mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ceviche bis 15 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank ziehen lassen. In Gläser füllen.

Dazu schmeckt frisch geröstetes Brot.