

Ceviche de Hamachi

con Leche de Tigre



Zutaten für 4 Personen

Gepickelte Zwiebelringe

- 1 weisse Zwiebel
- 250ml Weissweinessig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Meersalz

Leche de Tigre (Tigermilch)

- 125 g frischen Ingwer
- 5 – 6 Limetten
- 1 kleine Gurke
- 3 EL Mezcal (mexikanischer Agavenschnaps)
- 1 TL Honig
- 1 Serrano Chili oder Peperoncino
- 5 EL getrocknete Kamillenblüten

Ceviche

- 400 g Hamachi-Filet (Gelbschwanz-Makrele, alternativ Kingfish) in Sashimi-Qualität
- 50 g gepickelte Zwiebelringe
- 6 Radieschen
- 100 g Gurke, geschält, entkernt und in 1 cm grosse Würfel geschnitten
- 1 Avocado
- 4 getrocknete Kamillenblüten
- Radieschen- oder andere Sprossen

Vorbereitung gepickelte Zwiebeln

Zwiebel in feine Ringe schneiden, mit Weissweinessig, Zucker und Meersalz mischen. Zur Seite stellen und einige Stunden ziehen lassen.

Zubereitung Leche de Tigre

Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Gurke schälen, entkernen und grob hacken. Limetten zu 125 ml Saft auspressen. Serrano Chili oder Peperoncino hacken.

Ingwer, Limettensaft, Gurke, Serrano Chili oder Peperoncino mit Mezcal, Honig, Serrano und den Kamillenblüten im Mixer bei hoher Geschwindigkeit zirka 30 Sekunden mixen. Die milchige Flüssigkeit durch ein feines Sieb drücken und mit Meersalz würzen. Man kann auch alles durch einen Entsafter lassen, dann entfällt das Sieben.

Zubereitung Ceviche

Die Hamachi-Filets in gut ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Radieschen in Scheiben schneiden, Gurke schälen, entkernen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Zusammen mit den gepickelten Zwiebelringen sachte durchmischen und 1 – 2 Minuten ziehen lassen.

Avocado schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Fisch in einer Schüssel mit der Leche de Tigre und etwas Meersalz vorsichtig mischen, 1 Minute ziehen lassen.

Ceviche und die restlichen Zutaten mit einem Löffel gleichmässig in Teller verteilen. Die verbleibende Flüssigkeit auf die Teller aufteilen. Sprossen dekorativ darüber geben.