

Ceviche vom Dorsch

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g frisches Dorschfilet
- 4 Limetten
- 1 Bund Koriander
- 1 rote Zwiebel
- 1 Birne
- 1 Chilischote
- 1 Dose Mandarinen
- Salz
- (Zitronen-) Pfeffer

Dorsch filetieren, kalt abspülen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Limetten halbieren und über den Fischwürfeln auspressen. Koriander waschen, Blätter abzupfen. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote entkernen und in kleine Ringe schneiden. Birne entkernen und klein schneiden. Alles mit den Mandarinen zum Fisch geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 1 Stunde ziehen lassen, am besten im Kühlschrank.

Sendung/Quelle: Rute raus, der Spaß beginnt!

Sendetermin: 01.05.2024

Koch/Köchin: Marten Laciny (Marteria)

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen