

Alpen-Ceviche von der Renke

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g (ohne Haut) Renkenfilet
- 3 Limetten
- 1 Orange
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Chili-Schoten
- 1 Bund Koriander
- Salz
- Zitronenpfeffer

Renken in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In eine Schale geben. Limetten auspressen und über den Fisch geben, ebenso etwas Saft von der Orange. Nach Belieben Orangenfilets herausschneiden und dazugeben. Etwa 1 Stunde kalt stellen.

Zwiebeln schälen, Chili-Schoten und Koriander säubern und alles klein hacken. Unter den Fisch heben und mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Rute raus, der Spaß beginnt!

Sendetermin: 18.05.2024

Koch/Köchin: Heinz Galling

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