

# Ceviche vom Thunfisch mit Salsa und Tortilla-Chips

## Zutaten für die Salsa (für 4 Personen):

- 1 rote Zwiebel
- (aus der Mühle) Salz
- 125 ml Eiswasser
- 1 grüne Chili
- 1 Spitzpaprika
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Weißweinessig

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Chili waschen und in feine Ringe schneiden. Spitzpaprika waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebelscheiben in einer kleinen Schüssel mit leicht gesalzenem Eiswasser bedecken und 10 Minuten ruhen lassen. Abgießen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit den übrigen Zutaten mischen und bei Raumtemperatur 10 Minuten durchziehen lassen.

## Zutaten für die Tortilla-Chips:

- 10 Mais-Tortillas
- Pflanzenöl
- Meersalz

Backofen auf 210 Grad (Umluft) vorheizen. Tortillas von beiden Seiten mit Öl bestreichen und mit einer Schere in je 6 Dreiecke schneiden. Dreiecke auf zwei große Backbleche verteilen (darauf achten, dass sie nicht übereinander liegen). Tortillas 8 bis 9 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Herausnehmen und mit Salz bestreuen.

## Zutaten für den Fisch:

- 400 g Thunfisch-Filet
- 170 ml Limettensaft
- 1 Orange
- 2 TL brauner Zucker
- 2 TL Salz
- 6 Stängel Koriander

Ceviche erst unmittelbar vor dem Servieren zubereiten. Orange auspressen. Koriander waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und grob hacken. Einige Blätter zum Garnieren ganz lassen. Limetten- und Orangensaft mit Zucker und Salz verrühren. Fisch in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit gehacktem Koriander und Zitrus Säften in eine Schüssel geben und alles gut mischen.

Fisch auf Tellern anrichten, Salsa darauf verteilen, mit Korianderblättern garnieren und mit Tortilla-Chips servieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 06.07.2023

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)