

CEVICHE

VOM HEIMISCHEN FISCH



tirolfish

www.tirol-fisch.at

CEVICHE

VOM HEIMISCHEN FISCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 320 g heimisches Fischfilet
- 1 Avocado
- 1 Mango
- 1 Jungzwiebel
- Salz, Pfeffer

DRESSING

- Mango
- 50 ml Sushiessig
- Koriander
- 1 Msp. Chili
- 1 Msp Ingwer

WASABISCHAUM

- 300 ml Sahne
- 125 ml Gemüsefond
- 1,5 Tuben Wasabi
- Salz, Pfeffer
- 10 g Proespuma kalt

ROTE

ZWIEBELSPALTEN

- 1 Rote Zwiebel
- 50 ml Rotweinessig
- 50 ml Wasser
- 50 g Zucker

MANGODRESSING

- 1 Rote Zwiebel
- 50 ml Rotweinessig
- 50 ml Wasser
- 50 g Zucker

ZUBEREITUNG

MANGODRESSING

- Die Mango schälen und in 5 mm-Würfel schneiden, für die Garnitur zur Seite stellen
- Rest der Mango mit Weißweinessig pürieren, mit Chili, Koriander, Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken

WASABISCHAUM

- Alle Zutaten in eine ISI-Flasche geben, zwei Kapseln einfüllen

ROTE ZWIEBELSPALTEN

- Die rote Zwiebel in dünne Spalten schneiden
- Essig, Wasser und Zucker aufkochen, über die Zwiebelspalten gießen
- Über Nacht, ziehen lassen, ca. 10 Tage haltbar

- Die Jungzwiebel in dünne Spalten schneiden, mit Mangowürfeln, Korianderblättern und Zwiebelspalten auf dem Teller arrangieren
- Die Avocado in 12 Spalten schneiden und abflämmen, auf die Teller verteilen
- Das Fischfilet schräg in dünne Scheiben schneiden und auflegen, mit dem Dressing beträufeln, den Wasabischaum als Tupfen dazwischensetzen

GUTEN APPETIT!

tirolfisch