

CEVICHE VOM WOLFSBARSCH MIT AVOCADO, ZWIEBEL-KARDAMOM-SALSA UND TORTILLA-CHIPS



 Schwierigkeitsgrad: **Mittel**

 **35 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos**

- 500g Wolfsbarschfilet
- 2 Limetten (Saft und Abrieb)
- 1 rote Chilischote
- 1 Stk. Ingwer (klein)
- 1 TL Honig

Für die Salsa

- 1 Zwiebel (rot)
- 1 Limette (Saft)
- 1 Chili (klein, rot)
- 1 Bund Koriander (klein)
- 1 Prise Kardamom (gemahlen)
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Für die Avocado

- 1 Avocado (reif)
- 1 Jalapeño-Chili
- 1 EL Crème fraîche
- Salz und etwas Limettensaft
- 1 Pkg. blauer Mais (getrocknet)

ZUBEREITUNG:

Den blauen Mais in Salzwasser zugedeckt weichkochen (das dauert ca. 1 ½-2 Stunden).

Für die Ceviche das Wolfsbarschfilet von den Gräten befreien. Den Ingwer fein reiben, die Chilischote fein hacken und die Limetten auspressen. Ingwer, Chili, Limettensaft und Honig verrühren. Den Wolfsbarsch darin ca. 15 Minuten lang einlegen.

Für die Salsa die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Limettensaft, Kardamom, Salz, Pfeffer und etwas gehackter Chili abschmecken. Am Schluss den frischen Koriander und das Olivenöl unterrühren.

Die Avocado schälen und entkernen. Mit den restlichen Zutaten in einem Mixer fein pürieren, mit Salz und Limettensaft abschmecken. Ceviche, Salsa, Avocado und Mais schichtweise in einem Glas anrichten und mit den Tortilla-Chips servieren.