



Ceviche von der leverkusener Lachsforelle

Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

400 g Forellenfilet

3 Limetten (unbehandelt)

Kreuzkümmel

Chili

Koriander

Knoblauch

1 Gurke

1 rote Paprika

1 rote Zwiebel

Sowie

4 Süßkartoffeln

2 Maiskolben (vorgekocht)

Olivenöl

Optional

Rouladennadeln

Zubereitung (25 Minuten, ohne Backzeit)

Zuerst die Süßkartoffeln vorbereiten. Hierfür werden sie im Ganzen auf ein Backblech gegeben und mit einer Gabel wiederholt eingestochen. Wer hat kann eine Rouladennadel quer durch jede Süßkartoffel schieben, um die Hitze besser ins Innere zu leiten. So werden sie bei 160 Grad Celsius gebacken. Das kann je nach Größe etwa 45 Minuten bis eine Stunde dauern. Für die letzten 15 Minuten kommen die halbierten und mit etwas Olivenöl beträufelten Maiskolben hinzu, um auch ihnen etwas Farbe zu geben.

Die Limetten geviertelt in einen Mörser geben und zerstoßen, um das Maximum aus jeder Limette herauszuholen. **Tipp:** Wer keinen Mörser hat, kann Limettensaft und -abrieb auch auf herkömmliche Weise gewinnen. Hinzu kommen Kreuzkümmel, Chili, Koriander und Knoblauch. Die Peruaner nennen dies „Leche de Tigre“, also „Tigermilch“.

Das Forellenfilet in Würfel schneiden und mit der Tigermilch marinieren. Die Säure des Limettensafts führt hierbei zu einer Denaturierung der Eiweiße des Fisches, wodurch der Kochvorgang ersetzt wird. Hinzu kommt etwas Salz sowie gewürfelte Gurke, Paprika und Zwiebel. Traditionell lässt man diese Mischung mehrere Stunden oder über Nacht durchziehen, damit sich das Aroma komplett entfalten und der Limettensaft seine Arbeit machen kann.

Serviert wird in der gebackenen Süßkartoffel: Hierzu die noch heiße Kartoffel der Länge nach aufschneiden und die Ceviche hineingeben. Die Hitze der Kartoffel gart den Fisch zusätzlich noch etwas durch. Die Maiskolben dazulegen.