

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2020**  
**„Es weihnachtet sehr“ mit Cornelia Poletto**



Alexander Herrmann

**Ceviche von Carabinero mit Mandarinen, Mandelbrot-  
Gewürzcreme und Romana**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Ceviche:**

4 große rotschalige Carabineros  
 1 weiße Zwiebel  
 2 Limetten  
 Salz, aus der Mühle

Die Carabineros putzen, schälen und den Darm entfernen. Carabineros in fingergroße Stücke schneiden und in eine kleine Form legen.

Limettenschale abreiben und anschließend Limetten auspressen. Carabineros mit Salz, Limettensaft und Limettenabrieb für 5-6 Min „Cevicestyle“ garen bzw. marinieren lassen.

Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und mit Salz marinieren.

**Für den Romana:**

1 Romanasalatherz  
 4 kernlose Mandarinen oder  
 Clementinen  
 100 ml mildes kaltgepresstes Olivenöl  
 ½ Bund Koriander  
 1 Prise Cayennepfeffer  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mandarinen schälen, filetieren und von drei Mandarinen den Saft auspressen. Romana abbrausen, trockenwedeln und in mundgerechte Stücke teilen. Korianderblätter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und Stile klein schneiden.

Limette auspressen. Für die Vinaigrette Mandarinsaft mit Cayennepfeffer, Limettensaft, Olivenöl und schwarzen Pfeffer verrühren.

**Für die Gewürzcreme:**

50 g gehobelte Mandelblättchen  
 4 ToastbrotscHEIBEN  
 200 ml Milch  
 1 EL Olivenöl  
 2 Knoblauchzehen  
 1 TL Brotgewürz  
 Salz, aus der Mühle

Für die Mandelbrotcreme Mandeln in einem Topf kurz anrösten mit Milch aufgießen. Knoblauch abziehen, sehr fein schneiden und in den Topf geben. Alles einmal aufkochen. Toastbrot entrinde, in Würfel schneiden und hinzugeben. Olivenöl hineingeben und das Ganze zu einer Creme pürieren und mit Brotgewürz und Salz abschmecken.

Die auf Zimmertemperatur abgekühlte Mandelbrotcreme in die Mitte der Teller geben. Carabineros darauf anrichten und die Mandarinenfilets dazwischensetzen. Zwiebelstreifen darüber geben und Romana mit Korianderblättern und-Stielen daneben garnieren. Mit der Vinaigrette beträufeln.