

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2022** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Andreas Dähn

Ceviche mit „Leche de tigre“, Süßkartoffelstampf und Avocado

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

300 g Kabeljaufilet, ohne Haut
 1 Avocado
 6 Kirschtomaten
 1 gelbe Paprika
 1 rote Chilischote
 1 Schalotte
 1 Knolle Ingwer
 2 Knoblauchzehen
 5 Limetten
 ½ Bund Koriander
 50 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und mit etwas Salz und Zucker bestreuen (wird ein bis zweimal ausgespült, um die Zwiebeln milder zu machen.) Fisch in grobe Würfel schneiden und leicht salzen. Limetten halbieren und auspressen. Ingwer schälen und fein hacken. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Paprika halbieren, entkernen und klein schneiden. Tomaten halbieren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander fein hacken. Avocado halbieren, Fruchtfleisch vom Kern lösen und würfeln. Limettensaft, Ingwer, Chili, Koriander, Knoblauch mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Leche de Tigre mit dem Fisch vermischen und ziehen lassen. Avocado, Tomaten und Paprika unterheben.

Für den Stampf:

1 Süßkartoffel
 2 mehligkochende Kartoffeln
 250 g Butter
 500 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel und die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Milch mit Muskat, Salz und Pfeffer in einem Topf erwärmen. Kartoffeln abgießend und Gewürzmilch und Butter dazugeben und stampfen.

Für die Süßkartoffelchips:

1 Süßkartoffel
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Öl in der Fritteuse erhitzen.

Süßkartoffel schälen, in Scheiben schneiden und goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und etwas salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.