

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 9. August 2021** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Alliterationen" mit Björn Freitag**



**Makrina Schneider**

**Ceviche mit Citrus-Maracuja-Marinade, Cherrytomaten, Cranberrys, Cashewkernen, Crème fraîche, Chili-Loukoumades und Chips**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Ceviche:**  
150 g Kabeljaufilet, ohne Haut  
1 Limette  
1 Maracuja  
Chiliflocken, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fischfilet in hauchdünne Scheiben schneiden. Limette und Maracuja auspressen und Fisch in den Sud hineinlegen. Salz, Pfeffer und Chili dazugeben. Für ca. 25 Minuten gar ziehen lassen.



Um den Kabeljau bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus Folgenden Fanggebieten stammen:  
Atlantischer Kabeljau: **FAO 27 Nordatlantik (MSC, Naturland)** oder **FAO 27 Nordatlantik – Barentssee/Norwegische See (Nicht-MSC)**  
Pazifischer Kabeljau: **FAO 60 Nordwestpazifik (MSC)** oder **FAO 67 Nordostpazifik (MSC)**

**Für die Marinade:**  
6 bunte Cherrytomaten  
1 rote Zwiebel  
1 Zitrone  
1 rote Chilischote  
1 Zweig Zitronengras  
1 Frühlingszwiebel  
50 g Cranberrys  
1 Zweig Koriander  
½ TL geriebener Ingwer  
1 EL Essig  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Zwiebel abziehen, kleinschneiden und mit Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Cranberrys dazugeben.

Cherrytomaten in Scheiben schneiden, das weiche vom Zitronengras und Ingwer fein schneiden. Koriander feinhacken, Frühlingszwiebel und Chilischote in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten zu den roten Zwiebeln geben und ziehen lassen.

**Für die Chili-Loukoumades:**  
200 g Mehl, Type 405  
100 g Naturjoghurt  
1 Ei  
100 g Schafskäse  
1 rote Chilischote  
1 Zweig Minze  
1 EL neutrales Öl  
Sonnenblumenöl, zum Ausbacken  
1 TL Backpulver

Öl in einer Fritteuse heiß werden lassen. Joghurt, Schafskäse, fein geschnittene Minze, fein geschnittenen Chili, Kurkuma, Kreuzkümmel, Chiliflocken, Salz und Pfeffer mit einer Gabel vermengen. Mehl, Backpulver und Ei dazugeben, alles gut verrühren und 5 Minuten ziehen lassen. Eine Hand einölen, in der anderen Hand einen Teelöffel in Öl eintauchen. Teig in die Hand nehmen, durchdrücken, in ein walnussgroßes Stück Formen und mit dem Teelöffel abziehen und ins heiße Fett legen. Wenn die Loukoumades goldgelb sind mit einer Schöpfkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

1 TL Kurkuma  
Gemahlener Kreuzkümmel  
Chiliflocken, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Chips:** Süßkartoffel und Pastinake schälen und in hauchdünne Scheiben raspeln. Öl in einer Fritteuse erhitzen und Scheiben darin knusprig frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

1 Süßkartoffel  
1 Pastinake  
Sonnenblumenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Cashewkerne kleinhacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Ceviche aus den Sud nehmen, 1-2 EL Limetten- und Maracuja Saft zur Marinade geben. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch verrühren.

100 g Cashewkerne  
2 EL Crème fraîche  
2 Stiele Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.