▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juni 2021 ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck

Malte Krückemeier

Ceviche vom Kabeljau mit Süßkartoffel, Mais, Sellerie und Avocadocreme

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:
400 g frische Kabeljau Loins ohne Haut
3 Limetten
½ Orange
2 cm Ingwer
1 kleine Knoblauchzehe
1 frische Chili
10 Blätter Selleriegrün
Brauner Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und in kleine mundgerechte Stücke schneiden.

Für die Tigermilch Saft der Limette und Orange auspressen. Knoblauch schälen, 2 Scheiben Ingwer und nach Bedarf Chili schneiden. Alles zusammen mit einigen Blättern vom Sellerie in einen Blender geben und mixen. 1 EL von dem geschnittenen Kabeljau dazugeben und weitermixen. Mit Salz und braunem Zucker abschmecken. Zur Seite stellen.

5 Minuten vor dem Anrichten den übrigen Kabeljau mit der Tigermilch übergießen und darin garen lassen.

Für das Gemüse:
½ Süßkartoffel
1 vorgekochter Maiskolben
1 Stange Staudensellerie
Salz, aus der Mühle

Maiskolben 5 Minuten in warmem Wasser erwärmen. Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. 10-15 Minuten in Salzwasser kochen.

Die Körner vom Maiskolben herunter schneiden und mit dem Bunsenbrenner vorsichtig abflämmen.

Sellerie in feine Scheiben schneiden, kräftig salzen und zur Seite stellen. Kurz vor dem Servieren einmal abwaschen.

Für die Avocadocreme:
1 Avocado
2 TL Frischkäse
½ Limette
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fruchtfleisch aus der Avocado lösen. Zusammen mit dem Frischkäse in einen Mixbecher geben.1 Spritzer Limette dazugeben. Mit einem Pürierstab zu einer Creme verarbeiten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Einwegspritzbeutel abfüllen

Für das Topping:
1 Passionsfrucht
1 kleine rote Zwiebel
1 kleine milde Chili
Korianderblätter, zum Garnieren

Passionsfrucht öffnen, durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen.

Rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. So lange wie möglich in Wasser einweichen. Chili entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Zum Anrichten das Ceviche in einen Servierring geben und mit Passionsfruchtsaft beträufeln. Süßkartoffel, Mais, Sellerieschneiden und Avocadocreme auf das Ceviche geben. Mit Zwiebel, Chili und Korianderblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.