

Hier und heute



Ceviche mit grüner Leche de Tigre und Süßkartoffeln

Das Ceviche von Julia Komp kommt fettarm und eiweißreich daher. Es ist leicht, erfrischend und sehr würzig. Dazu gibt's karamellierte Süßkartoffel.

Das Rezept

von Julia Komp für vier Portionen

Zutaten für die Marinade (Leche de Tigre)

- 2-3 Jalapeños (je nach gewünschtem Schärfegrad entkernt oder nicht)
- Saft von 2 Limetten (ca. 40-50 ml)
- 2-3 Stangen Bleichsellerie (grob geschnitten)
- ¼ Bund Koriander (mit Stielen)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- optional: 1-2 EL kaltes Wasser für bessere Konsistenz

Zubereitung der Marinade

Alle Zutaten grob zerkleinern.

Mit Limettensaft im Mixer fein pürieren.

Mit Salz und Zucker abschmecken, optional durch ein feines Sieb streichen.

Zutaten für Ceviche

- 200 g Hiramasa-Kingfisch (Gelbschwanzmakrele, alternativ Dorade, Forelle oder Loup de Mer), fein gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten

Zubereitung

Fisch mit der Marinade mischen und fünf bis zehn Minuten marinieren.

Mit roten Zwiebelstreifen servieren.

Für eine vegetarische Variante: Fisch durch gekochte Kochbananewürfel ersetzen.

Zutaten für gebackene Süßkartoffeln (als Beilage)

- 2 große Süßkartoffeln
- 1 Prise Räucherpaprika
- 1 großzügige Prise Kreuzkümmel
- 1 Prise brauner Zucker
- 1 EL Butter
- Salz

Zubereitung

Süßkartoffeln im Ganzen auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 160 °C Umluft ca. anderthalb Stunden backen, bis Sirup austritt.

Etwas abkühlen lassen, dann Schale abziehen. In einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit Ausstechern nach Wunsch formen.

Butter mit Räucherpaprika, Kreuzkümmel, Zucker und Salz zerlassen und kurz aufschäumen lassen.

Gewürzbutter auf die Scheiben pinseln und nochmal fünf Minuten bei 160 °C backen.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background on the left and a photograph of several bright red poppies on the right. The text 'Hier und heute' is written in a bold, white, sans-serif font across the top left portion of the banner.

Tipp: Wenn zu viel Flüssigkeit austritt und sich die Süßkartoffel nicht mehr schneiden lässt: einfach pürieren und als Püree servieren – schmeckt genauso intensiv und karamellisiert.