

Winzer-Rezepte aus Übersee

María Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

Kingklip Ceviche

& Mi Terruño Sparkling Extra Brut

Zutaten (für 4 Personen)

800 g frisches Weißfisch-Filet (ohne Haut)
(Kingklip, Kabeljau oder Seehecht)
8 Limetten
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
1 Bund frischer Koriander
3 EL Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Fischfilet kurz kalt abspülen, trocken tupfen, in 1 cm große Würfel schneiden und diese in eine flache Schüssel geben. Limetten entsaften und den Saft gleichmäßig über dem Fisch verteilen. Schüssel abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Fisch im Limettensaft mindestens 3 Stunden ziehen (garen) lassen, zwischendurch umwälzen.

Rote Zwiebel in schmale Ringe schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Wer es gerne sehr scharf mag, verarbeitet die Kerne der Chilischote mit. Knoblauchzehen pellen und fein hacken. Korianderblätter von den Stielen abzupfen, waschen, trocknen und klein hacken. Fisch aus dem Kühlschrank nehmen, dezent salzen und pfeffern. Zwiebelringe, Knoblauch, Chili und Koriander mit 3 EL Olivenöl unter den Fisch mengen.

Vor dem Servieren, die Ceviche weitere 15 – 20 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen. Dazu passen in der Pfanne kross geröstete Brotscheiben.

Diese Ceviche ist eine appetitanregende Vorspeise aus Chile, perfekt begleitet vom argentinischen Mi Terruño Sparkling Extra Brut.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de