

BRIAN ON TOUR – PORTUGAL

# Goldbarsch-Ceviche



Brian beginnt mit einem Fisch-Salat, der nicht nur für seinen vorzüglichen Geschmack, sondern auch für die einzigartige Zubereitungsart bekannt ist – ein peruanisches Ceviche.

## Zutaten – 4 Personen

1 rote Zwiebel (groß)

1 gelbe und 1 rote Paprika

4 Zitronen

4 Limetten

1 Bund Koriander

400 g Goldbarsch (alternativ: Dorade, Steinbeißer oder Seeteufel)

frische rote Chilischoten (nach Belieben)

200 g weiße Bohnen

200 g grüne Bohnenschoten

2 TL Rohrzucker

30 g Sesam

2 Avocados

Knoblauch

## Zubereitung

- 1 Die Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- 2 Chilis klein schneiden und untermengen. Anschließend weiße Bohnen im Ganzen und grüne Bohnenschoten in schmalen Streifen hinzugeben.
- 3 1 TL Rohrzucker, 1 Prise Salz, den Saft der 4 Zitronen und 4 Limetten dazu geben und gut mischen.
- 4 Den Koriander waschen, die Blätter vom Stengel abzupfen und fein hacken. So viel wie beliebt davon untermischen.
- 5 Den Goldbarsch von der Haut befreien, gut waschen und trockentupfen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in die Schüssel geben und gut mischen.
- 6 Den Fisch in der Marinade für mindestens 10 Minuten, besser aber für 2 Stunden ziehen lassen. Bei einem festen weißen Fisch wie Dorade, Steinbeißer oder Seeteufel sollte der Fisch deutlich länger ziehen.
- 7 Die Avocados in Spalten schneiden und das Ceviche damit garnieren.

*Bom appetite!*

(Guten Appetit!)

