

BRIAN ON TOUR – BASKENLAND

Peruanisches Rindfleisch-Ceviche

Ceviche ist eigentlich ein traditionelles Fischgericht aus Peru. Doch mit Brians Rezept machen Sie es kurzerhand zur originellen Fleischspezialität, die frischer nicht sein könnte. Denn bei diesem exotischen Gericht bleibt Ihre Küche, wie die Vorspeise selbst, kalt.

Zutaten – 4 Personen

200 – 300 g Rinderfilet

200 g weiße Bohnen

2 Orangen

200 g Zucker

6 Limonen (groß)

50 ml Wermut

1 Bund Koriander

Chili (nach Belieben)

Salz

Olivenöl

Zubereitung

- 1 Den Saft aus den Limonen und einer Orange in eine Schüssel pressen und mit dem Zucker und 4 EL Olivenöl vermischen.
- 2 Die zweite Orange in dünne Scheiben schneiden und mit den weißen Bohnen in die Limonen-Zucker-Orangen-Mischung legen.
- 3 Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, in die Schüssel geben und die Marinade mindestens für 15 Minuten einwirken lassen.
- 4 Anschließend das Filet in einzelnen Scheiben auf einem Teller anrichten.
- 5 Die weißen Bohnen mit einem Löffel aus der Schüssel nehmen und auf das Rinderfilet legen. Den Saft dabei auf das Filet tröpfeln lassen.
- 6 Am äußeren Rand die Orangenscheiben anordnen. Den Bund frischen Koriander schneiden und über das Fleisch geben. Mit Salz (und optional mit Chili) verfeinern.
- 7 Beim Servieren zwei bis drei Tropfen Wermut auf das Gericht geben, um eine interessante, bittere Note hinzuzufügen.

On egin!

(Guten Appetit!)

