

BRIAN ON TOUR – SARDINIEN

# Rote Bete-Ceviche

Ceviche mal anders. Diesmal veredelt Brian das südamerikanische Fischgericht mit Rote Bete und verleiht der sonst frisch-säuerlichen Vorspeise eine süße Note. Bringen Sie mit dieser Kaltpeise peruanische Tradition und sardischen Mittelmeer-Charme auf die Teller.

## Zutaten – 4 Personen

Weißen Fisch (je nach Vorliebe frei wählbar)

5 Limetten

5 Zitronen

3 Rote Bete (groß)

1 Zwiebel (rot)

1 Bund Koriander

1 Tasse Zucker

1 Prise Salz

Olivenöl

1 Paprika (rot)

1 Paprika (grün)

Optional: Chili

## Zubereitung

- 1 Zitronen und Limetten auspressen und den Saft in eine Schüssel geben.
- 2 Mit einer Tasse Zucker verrühren und eine Prise Salz darüber streuen.
- 3 Die rote Zwiebel und beide Paprika in Würfel schneiden und in die Schüssel geben.
- 4 Die rote Bete in feine, dünne Scheiben schneiden und hinzufügen.
- 5 Fisch filetieren, kleinschneiden und untermischen.
- 6 Nach Belieben mit Koriander und Chili verfeinern.
- 7 Das Ceviche nun mindestens eine Stunde ziehen lassen und anschließend servieren.

*Buon appetito!*

(Guten Appetit!)

