

# Ceviche-Smorrebrød



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 13 h

 Aktivzeit: 1 h

 Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

### Saibling-Ceviche im Reisessigsud

**2** Saiblingfilets

**500 ml** Reiswein

**50 g** Mirin

**60 g** Zucker

**20 g** Salz

### Leche de Tigre

**70 g** Limettensaft

**50 g** Staudenselleriesaft

**30 g** Ingwersaft

**1** Chili

**etwas** Koriander

**etwas** Salz

### Fenchel eingelegt

**2** Fenchel

**1050 g** Apfelessig

**450 g** Wasser

**300 g** Zucker

**33 g** Salz

### Tomatensalsa

**4** Tomaten

**2** rote Zwiebeln

**etwas** Essig

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

etwas Salz

etwas Chili

etwas Lorbeeren

## Süsskartoffelstampf-Salat mit Senf-Honig-Vinaigrette

**300 g** Süsskartoffeln

**20 g** Senf

**5 g** Salz

**50 g** Honig

**150 g** Apfelessig

**300 g** Sonnenblumenöl

## Nährwerte

1 Portion (ohne Brot) enthält ca.:

**826** kcal

**11 g** Eiweiss

**34 g** Kohlenhydrate

**69 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

## Zubereitung

### Saibling-Ceviche im Reissessigsud

- 1 Den Fisch salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Das Salz abwaschen, den Fisch trocknen. Alle anderen Zutaten mischen und den Fisch 12 Stunden darin einlegen. Herausnehmen und 5 Minuten vor dem Servieren den Saibling mit der Leche de Tigre marinieren.

### Fenchel, eingelegt

- 1 Den Fenchel in Spickel schneiden und mit dem Essigsud mind. 12 Stunden ziehen lassen.

### Senf-Honig-Vinaigrette

- 1 Alle Zutaten vermischen.

### Süsskartoffelstampf-Salat

- 1 Kartoffeln kochen, stampfen, mit der Senf-Honig-Vinaigrette mischen.