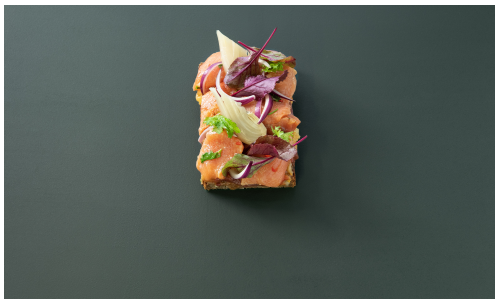
# Ceviche-Smørrebrød

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 |

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf 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 Reisessigsud

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.