


Ceviche-Smorrebrød

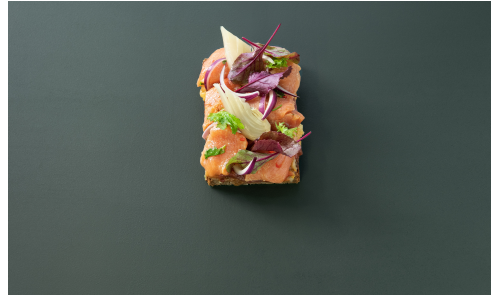


Der feine Unterschied.

 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.

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.