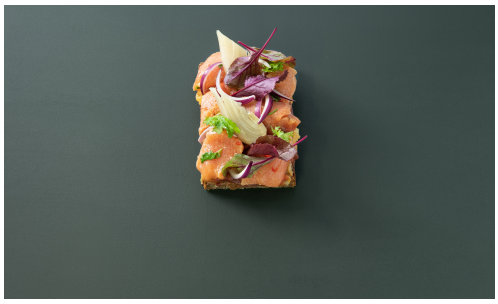
Ceviche-Smørrebrød

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.