

Ceviche von der Goldbrasse

4	Filet von der Goldbrasse ohne Haut
2	Zitronen, entsaften
2	Limetten, entsaften
1	Knoblauchzehe
30 g	Ingwer, in dünnen Scheiben
1	rote Zwiebel, hacken
1/2	Salatgurke, in kleinen Stücken
1	grüne Chili
1	Spritzer Tabasco
80 g	Olivenöl
30 g	Passionsfrucht-Öl
4	Blätter Koriander
1	Prise Salz
	Schwarzer Pfeffer

- ❖ Alle Zutaten von Zitronen bis Chili zusammen in ein Gefäss geben und mit dem Mixer gut vermengen.
- ❖ Den Sud mit Tabasco, Olivenöl, Passionsfrucht-Öl, Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- ❖ Den Fisch putzen und in mundgerechte Stücke schneiden oder als ganze Filets lassen.
- ❖ Den Sud über die Fischfilets giessen, marinieren und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- ❖ Die Fischfilets aus dem Sud nehmen und auf dem Teller anrichten.
- ❖ Den Teller mit einem Apfel Chutney, Radieschen-Rädchen und Kresse dekorieren.

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

