

Ceviche de dorade royale

4	filets de daurade royale sans peau
2	citrons, jus
2	citrons verts, jus
1	gousse d'ail, pressée
30 gr	gingembre frais en fines tranches
1	oignon rouge haché
1/2	concombre coupé en petits morceaux
1	piment vert
1	giclée de Tabasco
80 gr	d'huile d'olive
30 gr	d'huile de fruit de la passion
4	feuilles de coriandre
1	pincée de sel
	poivre noir

- ❖ Mettre tous les ingrédients, du citron au piment, dans un récipient et bien les mélanger au mixeur.
- ❖ Assaisonner le jus avec du Tabasco, de l'huile d'olive, de l'huile de fruits de la passion, de la coriandre, du sel et du poivre et laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur.
- ❖ Nettoyer le poisson et le couper en morceaux de la taille d'une bouchée ou le laisser en filets entiers.
- ❖ Verser le bouillon sur les filets de poisson et laisser mariner ainsi pendant environ 1 heure.
- ❖ Retirer les filets de poisson du bouillon et les disposer sur l'assiette.
- ❖ Décorer l'assiette avec un chutney de pommes, des rondelles de radis et du cresson.

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

