

Ceviche von der Schwarzwaldforelle von Erfurth's Bergfried Ferien- & Wellnesshotel



Zutaten:

- 1 Forelle bzw. 2 Forellenfilets
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 unbehandelte Orange
- 1/2 chilli Schote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- je 1 Stengel Dill / Petersilie & Koriander
- 1 EL Mirin
- Salz & Olivenöl



Für den Salat:

- 1 Tomate
- 1/4 Salatgurke
- 4 Stangen Spargel
- 2 EL frische Pfifferlinge
- 10 g geriebener Ingwer
- 1 EL Holunderbalsamico
- Olivenöl / Salz / Zucker
- 8 Stengel Schnittlauch

Für den rote Bete Saft:

- 100 ml Rote Bete Saft
- 2 EL Holunderbalsamico
- 1 g AgarAgar
- 1 Prise Zucker & Salz

Zubereitung

Den Fisch entgräten. Vorsichtig gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden. Dabei darauf achten die Haut nicht einzuschneiden. Hierfür am besten die Fischfilets am Schwanzende festhalten. Fisch in eine Schüssel

geben und Limetten- und Orangeschale fein abreiben und den Saft auspressen und ebenfalls hinzu geben. Die Chilli, den Knoblauch und die Schalotte fein würfeln. Die Kräuter hacken und dazu geben und mit Mirin, Salz und Olivenöl abschmecken. Nun für 2-3 Stunden kalt stellen.

Die Fischhaut auf einem Backpapier auslegen und im Ofen ohne Umluft bei 160° etwa 12 Minuten backen. Die gebackene Fischhaut in Stücke schneiden und frittieren. Anschließend auf einem Tuch abtropfen lassen und Salzen.

Für den Salat die Tomaten enthäuten und entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Salatgurke schälen und ebenfalls entkernen und würfeln. Den Spargel schälen und in Salzwasser bissfest blanchieren. Den Spargel würfeln und zu Gurke und Tomate geben. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die gepuzten Pfifferlinge anbraten. Anschließend die Pfifferlinge zum Salat geben und mit Ingwer und den Gewürzen abschmecken. Schnittlauch schneiden und ebenfalls dazu geben.

Den rote Bete Saft mit dem Holunderbalsamico, Agar Agar, Zucker und Salz abschmecken und 2 Minuten kochen lassen.

Anrichten:

Den rote Bete Saft mit einem Pinsel auf dem Teller dekorieren. Den Salat auf dem Teller drapieren. Den Fisch aus der Marinade nehmen und kurz abtropfen lassen. Dann auf den Salat geben und mit frischen Kräutern nach belieben dekorieren. Am Ende noch die Fischhaut auf den Teller geben.