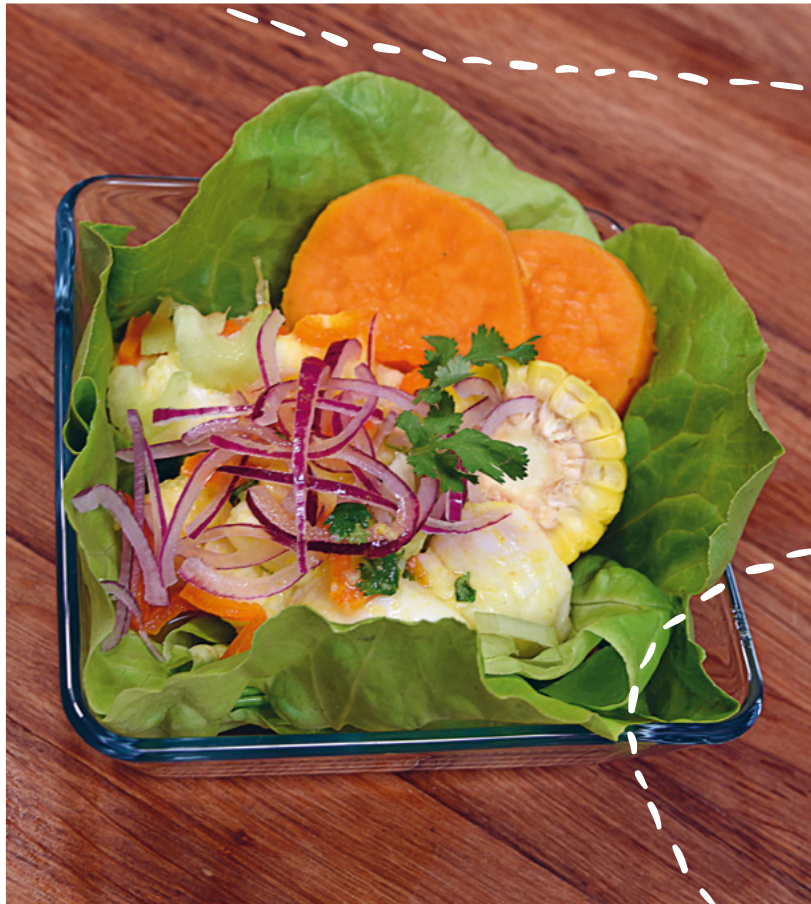




Rezept von  
**JESSICA SCHEUER**



# PERUANISCHES CEVICHE

## Menge

Für 4 Personen



## Zutaten

- 300–400 g frischer Edelfisch, z. B. Seezunge, Loup de mer, Seeteufel, Heilbutt
- 1 dl frisch gepresster Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Zweig Stangensellerie, fein geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in hauchfeine Streifen geschnitten
- 1 EL pürierter Aji\*
- ½ Aji, in Scheiben geschnitten
- ¼ Bund Koriander, nur Blätter, oder 1 kleiner Bund flache Petersilie, nur Blätter
- Salz und Pfeffer



«Buen Provecho!» Zum Ceviche ein Pisco Sour – und schon fühlt man sich wie am Strand von Peru, den Sand zwischen den Zehen.

**STEP 1** Den Fisch in gleichmässige kleine Stücke schneiden und mit Knoblauch, Aji-Paste (frischer Aji\* ohne Kerne im Mixer püriert – kann auch tiefgefroren werden!), Salz und Pfeffer mischen.

**STEP 2** Den Fisch in einer flachen Schale gleichmässig verteilen, den Koriander und die Aji-Scheiben darunter-mischen.

**STEP 3** Den Limettensaft darübergiessen, sodass der Fisch im Saft liegt, und dann ca. 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

**STEP 4** Die Zwiebeln in hauchfeine Streifen schneiden und mit kaltem Wasser auswaschen. Eine Schale mit Salatblättern auskleiden, den Fisch darauf verteilen, den Stangensellerie darüberstreuen und die Zwiebeln über alles verteilen.

## Hinweis

Ceviche ist ein Gericht, das aus Peru stammt und mittlerweile in weiten Teilen Lateinamerikas verbreitet ist. Traditionell wird Ceviche mit weissem Mais und Süsskartoffeln und seit Neuestem auch mit Quinoa (Inkakorn) serviert.



\* Frischen Aji bekommt man in der Schweiz am besten bei [www.americanmarket.ch](http://www.americanmarket.ch). Damit dieser nicht zu scharf ist, die Kerne und weissen Adern im Inneren entfernen. Sollte man keinen Aji zur Hand haben, kann dieser durch Chilischoten ersetzt werden; allerdings sollte man bedenken, dass der Aji dem Ceviche seinen charakteristischen Geschmack gibt.