

CEVICHE VOM KÖNIGSBARSCH MIT BATATE

Zutaten für 2 Personen

200 g	Königsfischfilet (Cobia bzw. Offiziersbarsch), top frisch (oder anderen Fisch in Sushi-Qualität Rotbarsch- Zander.....)
3 El.	Limonensaft, frisch gepresst
½ St.	Abrieb einer Bio- Limone
3 El.	Olivenöl, kalt gepresst
½ St.	Avocado
2 St.	Peperoni
1/3 St.	rote Zwiebel
2-3 Stengel	Koriander, frisch
Meersalz, Korianderkörner, Zucker, Essig	
300 g	Batate (Süßkartoffel)
2 El.	Wilder Reis
150 ml.	Pflanzenöl

Olivenöl, Meersalz, Spritzer Limonensaft, Spritzer Tabasco

ZUBEREITUNG

Die Batate waschen, schälen und in 4 gleichgroße Scheiben schneiden. Die Oberfläche kreuzförmig einschneiden und mit Meersalz, gerösteten Koriander, Chilisauce, Olivenöl und Limonensaft marinieren. Die Scheiben auf Backpapier im Backofen bei 170°C Umluft ca. 20 Minuten garen. Inzwischen den Fisch in dünne Streifen schneiden (ca.4mm), mit Limonensaft / Olivenöl/ Limonenabrieb marinieren und 10 Minuten kühl stellen. Jetzt die Avocado, entkernte Peperoni ganz fein würfeln und unter den Fisch heben. Die geschälte rote Zwiebel dünn hobeln und mit Salz/Zucker/ Essig marinieren. Das Pflanzenöl in einem Topf auf ca. 200 °C erhitzen, den Reis vorsichtig ins Öl geben, puffen lassen (ca. 10 Sekunden), direkt auf einem Metallsieb abschütten (am Besten einen anderen Topf unterstellen – kein Plastik!!!!) und auf einem Küchencrepe entfetten

Ist die Batate weich, auf 4 Teller verteilen, den Fisch darüber, darüber die roten Zwiebel und am Schluss die Korianderblättchen drüber zupfen, den gepufften Reis darüber streuen und schnell servieren.