



MÄNNER KOCHEN MIT STAHL

Chili trifft Anglers Liebling: Ceviche

Zutaten:

Für 3-4 Personen

- 400g Zander
 - 1 Mango
- 1 Bund Lauchzwiebel
 - 2 Paprika
- Chilipulver & Chilischote
(je nachdem, wie scharf die Ceviche werden soll)
 - 3-4 Limetten
 - 3-4 Zitronen
 - Zitronengras
- Kaffirlimettenblätter
 - Curry
 - Zucker
 - Salz
- Optional: Kimchi-Sesam

Ceviche à la Christian Stahl

1. Den filetierten Zander von der Haut befreien (mit einem scharfen Messer knapp über der Haut langziehen). Filet anschließend putzen, sprich überschüssige Teile abschneiden.
2. Mit den Fingern entlang des Zanders fahren. Restliche Gräten rausschneiden bzw. -zupfen.
3. Filet entgegen der Wachstumsfaser zu Tranchen schneiden. Dabei schräg schneiden, damit die Oberfläche groß genug ist. Die Tranchen sollten 3-4 mm sein – dünner und das Filet wird zu fest. Dicker und das Essgefühl leidet.
4. Den Fisch beiseitestellen.



Christians Tipps für das perfekte Filetieren von Fisch:

Trennt das Filet ganz knapp über der Haut mit einem scharfen Messer ab. Achtet dabei darauf, dass ihr braune Stellen mit abtrennt - diese können tranig schmecken.

Achtung: Fühlt einmal mit dem Finger über den Zander. Gräten rausziehen. Schneidet das Filet entgegen der Wachstumsfasern. Eure Tranchen sollten 3-4 mm sein.

5. Christians Tipp: Für die Säuremischung die Limetten und Zitronen mit einer Hand über einem Brett rollen. So platzen die inneren Zellen und die Zitrusfrüchte können leichter ausgepresst werden. Aufschneiden und über dem Zander auspressen.

6.

Den Stiel der Kaffirlimettenblätter herausschneiden. Blätter klein hacken. Über den Zander geben.

7.

Die Säure-Fischmischung gut vermengen. Bei Bedarf Limettensaft hinzugeben. Ab jetzt gart der Fisch in der Säure. Achtung, der Zander wird mit der Zeit schneeweiß. 10 – 15 Minuten ruhen lassen.



8.

Paprika und Lauchzwiebel in kleine Würfel schneiden. Mango in etwas größere Würfel schneiden. Chili und Zitronengras fein hacken. Alles in eine weitere Schüssel geben. Mit Curry, Chili, Salz und Zucker abschmecken.

Christians Tipps für den perfekten Geschmack:

Achtet auf die Schnittgröße, wenn ihr die restlichen Zutaten schneidet. Durch die Schnittgröße ändert sich der Geschmack, denn: Je größer die Stücke, desto dominanter der Geschmack.

9.

Etwas von der Zitronen-/Limettensäure in die Gemüse-/Fruchtmischung abgießen und vermengen.

10.

Zandertranchen hinzugeben und vermengen. Abschmecken, bei Bedarf Zitronensaft und Zitronenabrieb hinzugeben.

11.

Auf tiefe Teller geben und genießen.



Wohl bekomm's!