

# CEVICHE VON DER REINANKE MIT RUKOLA

Fotos: Markus Limarutti

Rezept von Markus Limarutti  
4 Personen  
Zeitaufwand: 20 Minuten  
(ohne Marinierzeit)  
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:  
400 g Reinanckenfilet (ohne Haut)  
1 Limette  
etwas Honig  
4 Kirschtomaten  
4 - 6 Rukolablätter  
1 rote Zwiebel  
Salz  
schwarzer Pfeffer

CEVICHE ist ein Fischgericht der peruanischen Küche, das in weiten Teilen Lateinamerikas verbreitet ist. Für Ceviche wird meist ein weißfleischiger Fisch verwendet, doch auch Lachs oder Thunfisch eignen sich für dieses Gericht. Der Fisch wird in dünne Scheiben geschnitten oder gewürfelt und in einem Sud aus Limettensaft und anderen Zutaten mariniert. Durch die Säure des Limettensafts denaturiert das Eiweiß und gart ähnlich wie beim Kochen, allerdings wird der Fisch dabei nicht erhitzt. Der Fisch in der Ceviche ist also nicht komplett roh, sondern leicht gegart.

Eine von Markus frisch gefangene Reinanke vom Weissensee eignet sich perfekt für dieses Gericht.



Getränketipp:  
Trockener Weißwein

Das Fischfilet waschen, gut trocken tupfen, Gräten entfernen und anschließend in feine Scheiben schneiden. In eine flache Form geben und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Den Saft der Limette auspressen. Die Kirschtomaten waschen und klein würfeln. Den Rukola abbrausen, trocken tupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Limettensaft, Tomaten, Honig und etwas Salz vermengen und unter den Fisch rühren. Abdecken und ca. 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann die Zwiebel schälen, ganz fein würfeln und unter die Ceviche rühren. Mit Pfeffer würzen und mit Rukola garnieren.

Als Beilage werden häufig Maiskolben, Avocado oder Süßkartoffeln gereicht. Hervorragend passen dazu selbstgemachte Kartoffelchips. Dafür 2 festkochende Kartoffeln in ganz dünne Scheiben schneiden, mit Öl bepinseln, salzen und 20 Minuten bei 200 ° im Ofen kross backen!

Petri Heil - nein, Mahlzeit! 🍷

**Die nächste Ausgabe  
erscheint am 3. Juni 2020**