

*Tici Kaspar*

## SPICY CEVICHE

### Für 4 Personen:

#### Zum Säuregaren

- 1 Wolfsbarsch, ca. 800 g  
oder 400 g Filets, entgrätet
- 100 ml Zitronensaft, frisch gepresst

#### Marinade

- 1 MS Ingwer, gerieben
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Handvoll Asia Salate, Kresse oder Sprossen
- 1 Schuss bestes Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

- Die Filets in sehr dünne Scheiben schneiden. Umso dünner geschnitten, desto schneller ist der Fisch gegart.
- Die Scheiben für ca. 5 Minuten in den Zitronensaft einlegen. Anschließend gut abseihen und abtropfen lassen.
- Fisch mit geriebenem Ingwer, Zitronenschale sowie grob geschnittenen Asia-Salaten, Kresse oder Sprossen vermengen.
- Mit bestem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
- In Gläsern anrichten, mit Kresse garnieren und mit Ess-Stäbchen servieren oder in Salatherzen als Fingerfood zum Ápero genießen.

**TIPP! Der Fisch muss für diese Zubereitung in bester Sushi-Qualität sein!**

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht