Artikel vom 22.07.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 02:53 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ceviche-limettengegarter-fisch

Ceviche – Limettengegarter Fisch



Foto: Karin Schieban

Zutaten (für 2 Personen):

200 g sehr frischer Fisch ohne Gräten (zum Beispiel Seelachsfilet)

1 Zwiebel

1 Tomate

½ Paprika

200 ml Limettensaft

frischer Koriander nach Geschmack

Salz

etwas neutrales Öl

Zubereitung:

Den Fisch in kleine Würfel schneiden und in eine nicht-metallische Schüssel geben. Mit dem Limettensaft übergießen, sodass der Fisch vollständig bedeckt ist. Abdecken und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen – in dieser Zeit wird er durch die Säure „kalt gekocht“.

Währenddessen Zwiebel fein schneiden, Tomate entkernen und würfeln, Paprika sehr fein würfeln. Den marinierten Fisch vorsichtig abtropfen lassen (nicht ausdrücken) und mit dem Gemüse vermengen. Mit Salz abschmecken, etwas Öl unterheben und nach Wunsch fein gehackten Koriander zugeben. Noch einmal vorsichtig mischen und mit Tortillachips oder Crackern als Vorspeise oder Hauptgericht servieren.

Karin Schieban