

Ceviche mit gebratenem Mais

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Ziehen lassen: ca. 2 Std.

Ceviche

4 Limetten, nur Saft
(ergibt ca. 1½ dl)

1–3 Jalapeños, in feinen Ringen
einige schwarze Pfefferkörner,
zerdrückt

400 g Kabeljau, in ca. 1½ cm grossen
Würfeln

1 Bundzwiebel mit dem Grün,
in feinen Ringen

2 Tomaten, in Würfeln

1 Avocado, in ca. 1 cm grossen
Würfeln

1 Prise Zucker

1 TL Fleur de Sel

1 Bund Koriander, grob gehackt

1. Limettensaft, Jalapeños und Pfeffer
verrühren. Fisch daruntermischen,
zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std.
ziehen lassen.
2. Bundzwiebel und alle restlichen Zutaten
beigeben, mischen.

Mais

Öl zum Rührbraten

2 Maiskolben, Körner vom Kolben
geschnitten (ergibt ca. 250 g)

Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden
lassen, Mais ca. 5 Min. rührbraten.

Servieren: Ceviche in tiefen Tellern anrich-
ten. Mais separat dazu servieren.

