

REZEPT VON KATHARINA MAYER | DONAUFISCHERIN
IM FAMILIENUNTERNEHMEN FISCH MAYER

CEVICHE AUS SAIBLING ODER FORELLE

Zutaten

800 g frisches Fischfilet ohne Haut
(Forelle, Lachsforelle, Saibling, Amur)
2 rote Zwiebeln
1 reife Mango
1 Avocado
1 Bund Koriander (dominant im Geschmack) oder
Petersilie (milder im Geschmack)
10 Limetten (400ml reiner Limettensaft)
1 rote Chili
frisch gemahlener Pfeffer
Salz



Zubereitung

1. Das **Fischfilet** waschen und trocken tupfen, anschließend in 1-2 cm große Stücke schneiden.
2. Die beiden **Zwiebeln** halbieren und in feine Halbringe schneiden. **Mango** und **Avocado** würfeln. **10 Limetten** auspressen. **Koriander, Petersilie** und **Chili** fein hacken.
3. Die **Fischstücke** in eine Schüssel geben. **Zwiebeln** darüber streuen, leicht **salzen und pfeffern**, etwas umrühren und anschließend die **restlichen Zutaten, Mango (auch der Saft), Avocado, Chili, Koriander und 1 EL Olivenöl**, darüber geben.
4. Mit **Limettensaft** auffüllen, gut vermengen und abschmecken. Darf ruhig kräftig sein, Zutaten ziehen noch ein. Alle 30 Minuten umrühren und mindestens 5 Stunden ziehen lassen.

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter erlebe.bayern/rezepte

