



MICHI'S *frische*FISCHE

SAIBLINGS CEVICHE

Jetzt online bestellen!
www.michis-frische-fische.at

CEVICHE VOM GEBIRGSSAIBLING

Rezeptidee von Alexander Stöhr

Schloss Farrach

Zutaten:

- 320g Bio-Gebirgssaiblingsfilet, entgrätet und enthäutet
 - 1 Limette
 - 1 reife Avocado
 - 1 Gurke
 - 4 EL Olivenöl
 - 1 kleine Chilischote
 - Saiblingskaviar nach Belieben
 - Kräuter-Salz, Pfeffer
 - Blüten vom Ananas-Salbei, Fenchelpollen und Fenchelgrün zum Garnieren
- Grüne Kräuter-Essenz:**
- 10 Korianderblätter
 - 100g Petersilienblätter mit Stängel
 - 80ml Gemüsebouillon
 - Gurkenschalen (Reste der Gurke, siehe links)
 - etwas Olivenöl
 - 1/2 Mokkalöffel Xanthan
 - Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kräuter-Essenz: 1 l Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen; Gurke schälen und Enden gerade abschneiden. Schalen, Gurkenenden, Petersilie und Koriander kurz im Salzwasser blanchieren (10 Sek.) und anschließend in Eiswasser abkühlen. Aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen und in einen Turm-Mixer geben; kalte Gemüsebouillon und Xanthan begeben und bei hohen Touren glatt mixen. Nach und nach 2-3 EL Olivenöl einmischen. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Spritzflasche füllen und kühl stellen.

Ceviche: Gebirgssaiblingsfilet mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden; mit dem Saft der Limette marinieren und für einige Minuten rasten lassen. Anschließend mit etwas Kräutersalz würzen. Die geschälte Gurke mit einem Gemüsehobel in feine längliche Streifen schneiden und mit Kräutersalz und Olivenöl marinieren. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aushöhlen. Fruchtfleisch in ca. zentimetergroße Stücke schneiden und auf 4 Teller mittig verteilen. Die Saiblingsstücke zwischen die Avocadowürfel drapieren und die Gurkenstreifen leicht geschwungen dazwischen auflegen. Die Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und die Schote gut abwaschen. Anschließend in sehr feine Streifen schneiden und über die Gurken verteilen. Die Kräuter-Essenz mit Hilfe der Spritzflasche auf den Tellern dekorativ verteilen. Mit Saiblingskaviar, Salbei-Blüten, Fenchelpollen und dem Fenchelgrün dekorieren.

JETZT MAL BIO BEI DIE FISCH'

MICHI'S FRISCHE FISCH
Naturpark Mürzer Oberland

Telefon: +43 676 55 20 600
servus@michis-frische-fische.at

MICHI'S frischeFISCHE
www.michis-frische-fische.at



Unser landwirtschaftlicher Bio-Betrieb wird von der Austria Bio Garantie zertifiziert.