

CEVICHE VOM WOLFSBARSCH MIT SESAMKARTOFFELN



Zutaten

(30 Portionen für 10 Personen)

Für die Sesamkartoffeln

- 1,5 kg SteamFresh Halbierte Kartoffeln mit Schale
- 50 ml Rapsöl
- 15 g Honig
- je 20 g Sesam, schwarz und weiß
- Salz
- 30 ml Sesamöl, geröstet

Für die Ceviche

- 1,5 kg Wolfsbarschfilet (Ready to eat), klein geschnitten
- 75 g Schalotten, fein gewürfelt
- 100 g Mango, frisch, klein gewürfelt
- 50 g Tomaten, getrocknet, fein gehackt
- 30 g Dijonsenf
- 20 g Ingwer, frisch, gerieben
- 50 ml Limettensaft
- 30 ml Rapsöl
- Gewürzmischung (z. B. Grill-Brasil: Salz, Jalapeño, Pfeffer grün, Rohrzucker, geräuchertes Paprikapulver, Minze)
- 40 g Koriander, frisch, fein gehackt

Ceviche vom Wolfsbarsch mit sesamkartoffeln

Zubereitung

Für die Sesamkartoffeln die Kartoffeln mit Rapsöl, Honig, Sesam und Salz vermischen und bei 220 °C etwa 10 Minuten backen. Anschließend die heißen Kartoffeln mit dem Sesamöl vermischen. Für die Ceviche alle Zutaten miteinander vermischen, pikant abschmecken und je nach gewünschtem "Garzustand" bis zu 10 Minuten ziehen lassen. Den Koriander kurz vor dem Servieren unter die Ceviche heben und mit den warmen Sesamkartoffeln servieren.



Mit freundlicher Unterstützung