

Der Bachmeier – Raffinierter Saibling zu Silvester

So fisch wie möglich

Ceviche ist eine peruanische Art, Fisch ohne Hitze zuzubereiten: Er gart quasi durch die Säure der Marinade, die eine Umwandlung des Eiweißes bewirkt. In Peru verwendet man frischen Seefisch, für meine Variante nehme ich heimischen Saibling: Der ist auf jeden Fall top-frisch und sehr fein. Das Gericht eignet sich bestens für ein Partybuffet zu Silvester.

Ich entferne eventuell Gräten aus dem Fisch und ziehe die Filets von der Haut, bevor ich Ränder und dünne Enden sauber zuschneide. Die Mittelstücke schneide ich in etwa einen Zentimeter große Würfel.

Für die Marinade gebe ich die Rand- und Endstücke in einen Mixer. Dazu kommen Abrieb und Saft der Limetten sowie ein Teelöffel fein geriebener Ingwer. Die Chilischote wird grob gehackt und dazugegeben. Die Knoblauchzehe hacke ich klein

und gebe sie ebenfalls in den Mixer.

Den Granatapfel klopfe ich mit einem Löffel und rolle ihn auf der Arbeitsplatte. Ich steche einen etwa 2 cm breiten Schnitt in die Schale und drücke mit der Hand Saft zur Marinade. Danach halbiere ich den Granatapfel, löse die Kerne.

Die Zutaten werden sehr fein gemixt und mit Salz gewürzt, bevor ich etwa 3/4 der Marinade über den Fisch gebe und für ca. 15 Minuten ziehen lasse.

Ich schäle den Sellerie, schneide ihn in Würfel. Die Zwiebel wird geschält und in feine Streifen geschnitten, die geschälte und entkernte Gurke in Würfel geschnitten. Ich blanchiere das Gemüse in Salzwasser, schrecke es in Eiswasser ab und vermische es mit den Granatapfelkernen, bevor ich die restliche Marinade über das Gemüse gebe und mit Salz, Essig und dem Olivenöl abschmecke.

Dann vermische ich das Gemüse mit dem Fisch und richte

alles zusammen an, streue etwas gezupfte Korianderblätter darüber. Die Radieserl schneide ich in feine Scheiben und garniere die Ceviche zum Schluss damit.

An Guadn! Ihr

Zutaten für 2 Personen
(als Hauptgericht)

2 Filets vom frischen Saibling
 ½ Gartengurke
 2 Radieserl
 1 rote Zwiebel
 1 Stange Staudensellerie
 ½ Knoblauchzehe
 4 Limetten (unbehandelt)
 1 Granatapfel
 Ingwer
 1 Zweig Koriander
 2 EL Olivenöl
 Reisesig (ersatzweise Weißweinessig), Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Hans Jörg Bachmeier beim Abschmecken
 F.: Leiprecht, Bachmeier