

## Ceviche

Für 2 Personen

400 Gramm Fisch (Kabeljau, Zander, Wolfsbarsch oder ähnliche Fische hellen Fleisches ohne Haut eignen sich besonders)

1 Süßkartoffel pro Person

geröstete Maiskörner

2 Limetten oder Zitronen

½ rote Zwiebel

1 Chilischote

frischen Koriander

Salz



Den Fisch in kleine Stücke schneiden, währenddessen die geschälten Süßkartoffeln weichkochen lassen.

Den Fisch in eine Schüssel geben, salzen, mit Zitrusaft übergießen (alle Stücke sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein), umrühren und zugedeckt im Kühlschrank 60 Minuten lang marinieren lassen.

Zwiebel und Chili in dünne Scheiben schneiden, den Koriander putzen.

Ist der Fisch außen gegart, im Inneren noch leicht roh, kann alles angerichtet werden. Den Fisch je nach Vorliebe mit Zwiebel und Chili garnieren.