



## GEVICHE MIT KABELJAU

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Das Fischfilet kalt abspülen und trockentupfen.  
Eventuell noch vorhandene Gräten entfernen.

Das Filet in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.  
Die Limetten halbieren, auspressen, über den Fisch geben und vermengen.  
Das Ganze 15 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.  
Den Koriander waschen, trocknen, die Blättchen abzupfen und hacken.  
Die Chilischote halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Ringe schneiden.  
Die Avocado und die Mango in kleine Würfel schneiden.

Dem marinierten Fisch die Zwiebel- und Knoblauchwürfel, den Koriander, die Chili, die Mango, die Avocado und die Sweet and Sour Sauce hinzufügen und untermischen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.  
Den Fisch auf Tellern anrichten, mit dem Mango Essig beträufeln und mit der Mango- Avocadomasse ausgarnieren.



### EINKAUFSLISTE:

#### ZUTATEN

- 400G FRISCHES KABELJAUFILLET (SUSHI-QUALITÄT)
- 3 LIMETTEN
- 50 G ZWIEBEL, ROT
- 5 G KORIANDER, FRISCH
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 1 AVOCADO
- 1 MANGO
- 1 CHILISCHOTE
- 2 EL SWEET AND SOUR SAUCE
- MANGO ESSIG ZUM BETRÄUFELN (CREACETO APPENZELLER BIER)
- MEERSALZ
- PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO