



Cevice von der Forelle by Martin Göschel

Zutaten

Cevice

3 Regenbogenforellen, filetiert, entgrätet, enthäutet und in Würfel geschnitten

Marinade

150 ml Holunderblütenessig

100 ml Baumnussöl

10 ml geröstetes Sesamöl

7 g Fleur de Sel

3 Orangen, Schale und Saft

1-2 Zehen Knoblauch (je nach Geschmack und Grösse, in Scheiben geschnitten)

1-2 Schalotten (je nach Geschmack und Grösse, in Scheiben geschnitten)

4 Zweige Koriander

3 Limetten, Schale und Saft

250 ml Kokosmilch

1 rote Chilischote, fein geschnitten

1 grüner Jalapeño Chili, fein geschnitten

150 g gewürfeltes und gekochtes Gemüse (Lauch, Karotten)

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1 Bund Petersilie, fein geschnitten

Zubereitung

1. Alle Zutaten der Marinade vermengen und über Nacht kühlstellen
2. Die Forellen-Filet-Würfel mit der Ceviche-Marinade mischen und 10 Minuten ziehen lassen
3. In Gläser oder Teller verteilen. Mit einem Salatblatt und Kräutern garnieren

Das Rezept eignet sich als Vorspeise für 6 Personen.



THE ALPINA
GSTAAD