



BOBBY BRÄUER
VORSPEISE



© Thorsten Jochim

CEVICHE VOM SEESAIBLING

Zutaten für 4 Personen

Sud

400 g reife Strauch Tomaten, gewaschen
Saft einer halben Bio Orange
Saft einer Bio Limone
1 Zweig frischer Koriander, gezupft und in feine Streifen geschnitten
1 Zweig Thymian, gezupft und in feine Streifen geschnitten
1 Scheibe Ingwer
1 TL Tabasco
1 TL Salz
½ TL Zucker
1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Messerspitze Cayennepfeffer
15 ml Oliven Öl

Fisch und Garnitur

400 g Seesaibling, gewaschen, von Haut und Gräten befreit
1 Stange Frühlingslauch
4 Yellow Pear Tomaten (Cocktailtomaten), geputzt, in dünne Scheiben geschnitten
1 Schale Daikon Kresse
1 Prise hochwertiges Salz
1 Schüssel mit sehr kaltem Wasser

Zubereitung

SUD

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen.

Die Tomaten waschen. Zwei davon auswählen, den Rest zur Seite stellen.

Bei diesen beiden Tomaten auf der Oberseite mit einem scharfen Messer ein kleines „X“ einritzen und sie dann auf einem Löffel je etwa 10 Sekunden in das kochende Wasser geben und anschließend unter kaltem Wasser abschrecken. Die Haut der Tomaten abziehen. Dann die Tomaten in Viertel schneiden, das Kerngehäuse ausschneiden (zur Seite stellen) und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden und ebenfalls zur Seite stellen. Das Kerngehäuse der Tomaten in einen Mixbecher geben. Die restlichen Tomaten ebenfalls klein schneiden und dazu geben.

Bio-Orangen und Bio-Limonensaft ebenfalls in den Mixbecher geben.

Die Tomatenwürfel mit dem Olivenöl und den Koriander- und Thymianstreifen marinieren.

Die Ingwerscheibe, den Tabasco, Salz, Zucker und Pfeffer zu den Tomaten in den Mixbecher geben und gut durchmischen. Die gemixte Masse über einer Schüssel in ein Sieb geben und für etwa eine halbe Stunde gut abtropfen lassen.

Die Abtropfflüssigkeit mit den Tomatenwürfeln vermischen und gegebenenfalls nochmal abschmecken. Der Sud sollte kräftig scharf und säuerlich schmecken.

FISCH UND GARNITUR

Den Frühlingslauch putzen in feine Ringe schneiden und in kaltem Wasser für 20 Minuten einlegen und dann auf einem Küchentuch abtropfen lassen (so bleiben die Ringe frisch und grün).

Die Kresse einen Zentimeter unter den Blättern abschneiden und in einer Schüssel mit den Frühlingslauchringen vermischen.

Den Saibling in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Fischeiben auf vier tiefe Teller verteilen und mit dem Salz würzen.

Anrichten

Den Tomatensud auf die vier Teller mit dem Fisch aufteilen. Dann Kresse-Frühlingslauchmix locker über den Fisch fallen lassen und mit den Tomatenscheiben garnieren.

Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unseren 2019er MUSKATELLER trocken.