

CEVICHE VOM KINGFISH

Ergibt: 4 Portionen

400 g	Kingfish - in feinen Tranchen
1-2 Stk	Rote Zwiebeln - in feinen Streifen
125 g	Limettensaft - Zitronensaft (Fruchtsäure)
1 Stk	Frühlingszwiebeln - in sehr feinen Scheiben
1/3 Stk	Salatgurke - in feinen Stücken
4 Stk	Radieschen - in sehr feinen Scheiben
wenig	Chili - fein gehackt falls erwünscht
wenig	Olivenöl
	feines Meersalz
	Pfeffer



1. Den Fisch flach auslegen und mit der Fruchtsäure zirka 10-15 Minuten ein marinieren bis der Fisch den gewünschten Gar Punkt erreicht hat
2. Das Gemüse und etwas Salz in den letzten 5 Minuten dazugeben und vorsichtig mischen von Hand
3. Fisch anrichten auf dem Teller
4. Restliche Sauce mit dem Olivenöl vermengen
5. Das Gemüse auf dem Fisch verteilen und die Vinaigrette darüber nappieren
6. Mit Meersalz bestreuen