

Ceviche | Matjes | Röstpaprika

(2 Personen)



Matjes Ceviche

Zutaten

300 g	Neuer Matjes, filetiert
50 g	Sellerieknolle oder Staudensellerie
4 EL	Zwiebel rot, fein gewürfelt
1 EL	Knoblauch, fein gehackt
1 EL	Ingwer, fein gehackt
2 Stk.	Limetten, der Saft daraus
3 EL	Wasser
1 EL	Koriander, fein gehackt
1 TL	Chili, fein geschnitten
1 Prise	Meersalz

Zubereitung

Den Matjes in Streifen schneiden. Alle anderen Zutaten zusammenfügen und einmal kurz zu einer Marinade durchmischen. Den Matjes in ein Gefäß geben und mit der Marinade übergießen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Paprika

Zutaten

2 Stk.	Paprika, rot
	Olivenöl

Zubereitung

Die Paprika vierteln, Strunk entfernen und mit Olivenöl einpinseln. Den Ofen auf 220 Grad mit Oberhitze vorheizen. Anschließend die Paprikaviertel mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Die Paprika ca. 10 Minuten garen. Bitte nicht verwirren lassen - die Haut kann dabei durchaus sehr dunkel oder sogar schwarz werden. Wenn die Paprika fertig ist, in kaltem Wasser abschrecken und anschließend die Haut abziehen. Zum Schluss in Würfel schneiden, etwas salzen, zu dem Matjes geben und mitziehen lassen.

Anrichten

Alles zusammen auf einem Teller oder in einer Schale servieren. Dazu können Weißbrot, Tortilla-chips und/oder gekochte Süßkartoffeln gereicht werden.

Guten Appetit. ☺