

Einfach. Gut. Bachmeier Ceviche von der Dorade

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/bachmeier-ceviche-von-der-dorade-rezept-102.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/bachmeier-ceviche-von-der-dorade-rezept-102.html)



Rezepte für 4 Personen

Zutaten:

- 200 g sehr frisches Doradenfilet
- Saft und Schale von 1 Bio-Limette
- Meersalz
- 150 g Tomaten
- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL Honig
- 3 EL Olivenöl
- 100 g Staudensellerie
- 1 rote Zwiebel
- 3 Stiele Minze
- 1 reife Avocado
- 2 Radieschen
- ½ Stange Weißbrot

Zubereitung:

1. Das Doradenfilet waschen, trocken tupfen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Limettensaft (etwas für die Avocado beiseite stellen) und die Limettenschale darüber geben und die Fische mit Meersalz würzen.

2. Die Tomaten waschen und auf einer Reibe über einer Schüssel fein raspeln, bis nur noch

die Haut übrig bleibt. Den Tomatensaft und den Essig mit dem Honig, dem Olivenöl und Meersalz abschmecken. Den Sellerie putzen, waschen, in feine Würfel schneiden und dazu geben. Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. In Salzwasser kurz blanchieren, eiskalt abschrecken, abtropfen lassen und ebenfalls zu den Tomaten geben. Die Fischeiben vorsichtig unter die Tomaten-Sellerie-Zwiebel-Mischung heben.

3. Die Minze waschen und trocken tupfen, die Blätter von 2 Stielen abzupfen und ebenfalls zum Fisch geben. Alles mit Frischhaltefolie bedeckt etwa 30 Minuten marinieren.
4. Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Die Avocadohälften schälen und das Fruchtfleisch der Länge nach in Stücke schneiden. Mit dem restlichen Limettensaft beträufeln.
5. Die Avocado- und die Fischeiben auf Tellern anrichten. Die Tomatensauce darüber träufeln. Die Blätter von der übrigen Minze abzupfen und die Ceviche damit bestreuen. Die Radieschen putzen, waschen und darüber hobeln. Mit dem Weißbrot servieren.