



**| Kerner's Köche – Menü am 22.07.2017 „Urlaubsträume“ |
mit Alexander Herrmann, Johann Lafer, Maria Groß, Nelson Müller**



Vorspeise: Alexander Herrmann

Hamachi-Ceviche mit gebackenem Wan Tan

Zutaten für vier Personen

Für das Hamachi-Ceviche:

- 600 g Hamachi-Filet (Gelbflossenmakrele)
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Sesam, geschält
- 2 Limetten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Chiliflocken
- ½ Bund Koriander
- 2 EL bestes Olivenöl
- Salz

Das Hamachi-Filet in 3-4 mm dicke Tranchen schneiden.

Die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser für 10 Sekunden kurz blanchieren, abgießen und abkühlen lassen.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Zwiebeln können alternativ auch in der Pfanne mit dem Sesam angeschwitzt werden.

Die Schale der Limette mit einer feinen Reibe abreiben und den Saft auspressen. Den Koriander fein hacken.

Den Knoblauch mit Olivenöl mit dem Pürierstab zu einem Knoblauchöl mixen.

Die Hamachi-Tranchen auf eine große Porzellanplatte geben und zunächst mit Salz würzen.

Anschließend Zwiebeln, Sesam, Limettensaft und -abrieb sowie Knoblauchöl, Chiliflocken und Koriander zugeben.

Alles einmal gut durchmischen und zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Erneut abschmecken und zum Schluss etwas Olivenöl zugeben.

Für den gebackenen Wan Tan:

- 150 g Butterschmalz
- 8 Blatt Wan Tan Teig

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Wan-Tan-Blätter einzeln darin frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Anrichten das Hamachi-Ceviche erneut abschmecken (es soll eine gute Säure und Schärfe haben) und die Hamachi-Scheiben einzeln, dekorativ auf einer Platte oder einem großen Teller anrichten. Mit der Marinade beträufeln, und grob zerbrochene Wan-Tan-Chips dekorativ dazwischen stecken. Mit frischen Kräutern ausgarnieren.