

Ceviche vom Kabeljau mit Mango und Walnüssen

Zutaten (für 3 Personen):

- 200 g Kabeljaufilet
- 2 Mangos
- 85 g rote Schalotten
- 4 Limetten
- 15 g Walnüsse
- 2 Zweige Koriander
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Kabeljau waschen, trocken tupfen und in sehr feine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Schalotten abziehen und fein hacken, Limetten auspressen. Den Saft in einer weiteren Schüssel mit etwas Salz, Olivenöl und den Schalotten mischen und den Fisch darin circa 10 Minuten marinieren.

Koriander abbrausen und hacken, Walnüsse ebenfalls grob hacken. Mango schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Kabeljau aus der Marinade nehmen und mit Koriander, Walnüssen und den Mangowürfeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ceviche mit Hilfe eines Servierringes dekorativ auf Tellern anrichten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 03.07.2024

Koch/Köchin: Sara Bonetti

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen