



Felchen-Ceviche mit Avocado und Zitronenöl

Für 4 Personen

🕒 Vor- und Zubereitung: 3 Std. marinieren +30 Min.

📌 Fischgerichte

ZUTATEN:

300 g	frische Felchenfilets, ohne Haut und Gräte
1 stk	Zitrone, fein abgeriebene Schale und Saft
1 msp	Kurkumapulver
1 tl	Meersalz
1 stk	Avocado, reif, geschält, gewürfelt
2 stk	Frühlingszwiebeln in Streifen geschnitten
1 stk	grüne Chili, fein gewürfelt
100 g	Kokosmilch Thai Kitchen
3 el	Zitronenöl
1 el	Zitronenöl zum Beträufeln
1 stk	Handvoll abgezupfte Korianderblätter

ZUBEREITUNG:

*-Die Felchenfilets in 1 cm grosse Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
-Zitronensaft und abgeriebene Schale über die Fischwürfel geben und untermischen
-Fisch mit Folie abdecken und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren, dabei ab und zu umrühren*

*-Die restlichen Zutaten dazugeben und gut verrühren, nochmal 15 Minuten ziehen lassen
-Etwas Zitronenöl und Korianderblätter darauf verteilen*

HINWEIS FÜR DIE PRAXIS:

Die Felchenfilets können durch Zander, Lachs, Dorade oder Wolfbarsch ersetzt werden.