

Roh mariniertes Fisch mit Horngurke (Ceviche mit Kiwano)



Zutaten für 2 Personen

1 Horngurke von Rixmanns Hof

200 g Fischfilet (nach Wahl) wir empfehlen Zippelsförder Saibling

Zitrone, Knoblauch, Chili nach Geschmack

Salz, Pfeffer, Zucker

Koriandergrün, gehackt

Rapsöl

Zubereitung

Die Horngurke halbieren, aushöhlen, das Fruchtfleisch kleinschneiden

Das Fischfilet schneiden, in kleine Würfel oder feine Streifen,

Chili und Knoblauch kleinhacken, den Fisch damit marinieren, etwas Zitronensaft zugeben, ziehen lassen,

das Fruchtfleisch dazugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker nachschmecken und in den Schalen servieren.

Guten Appetit!