

CEVICHE VON MAKRELE MIT GRANATAPFEL



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Korianderpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

10

Für die Ceviche

- 10 Makrelenfilets
- 3 Kiwi
- 3 Tasse Mizuna
- 1 Gurken
- Kresse

Für die Marinade

- 5 Limetten
- 3 Orange
- 1 Granatapfel
- 1 grüner Apfel
- 15 g Bresc Korianderpüree (Korianderpüree)
- 3 Schalotte
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 25 g Bresc Gemberpüree (Ingwerpüree)
- 25 g Bresc Citroengraspüree (Zitronengraspüree)

ZUBEREITUNG

Zitronen- und Orangenschale abreiben reiben und beide auspressen. Ingwer, Zitronengras und Pfeffer verrühren. Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne ausklopfen. Die Schalotte sehr fein hacken und den Apfel in feine Brunoise schneiden. Alle Zutaten gut vermischen. Den Fisch in die Ceviche-Marinade geben, aber etwas Marinade beiseite stellen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden garen lassen.

Kiwi und Gurke schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Fisch aus der Marinade nehmen, in einen tiefen Teller geben und mit einem Löffel etwas von der Marinade darüber geben. Etwas Kiwi und Gurke darüber streuen und etwas Ceviche-Marinade (Tijgermelk) darüber löffeln. Mit der Kresse und Mizuna garnieren.