

CEVICHE VON MAKRELE MIT GRANATAPFEL



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Korianderpüree 450g



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 Korianderpuree (Korianderpüree)
- 3 Schalotte
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 25 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 25 g Bresc Citroengraspuree (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.