
ESTOY
BIEN
Wittmann
SEIT 1663
MORSTEIN
Riesling GG
2019

VDP.AUFGETISCHT

Ceviche Lima

FÜR LECHE DE TIGRE:

5-6	REIFE LIMETTEN FÜR CA. 400ML SAFT
	(EINE LIMETTE KANN BIS ZU 70ML GEBEN)
1	MANGO (ESSREIF)
½TL	ROSA BEEREN PFEFFER
½	ZIMTSTANGE
1	STERNANIS
1TL	KORIANDERSAAT
½	DAUMENGROSSES INGWER-STÜCK
2EL	AJI AMARILLO PASTE (GUT SORTIERTER EDEKA ODER BEIM LATINOLADEN)
ETWAS	SALZ
ETWAS	ZUCKER

ANLEITUNG LECHE DE TIGRE:

1. Limetten auspressen und in einem Mixer geben
2. Die Mango und den Ingwer klein schneiden und ebenfalls ab in den Mixer
3. Alle Gewürze und die Aji Amarillo Paste hinzugeben und alles cremig pürieren
4. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Die Leche sollte sowohl scharf als auch sauer und fruchtig schmecken (alles ist kalt)

DER PASSENDE WEIN:

VDP.Weingut Wittmann |
2019 MORSTEIN Riesling GG |
VDP.GROSSE LAGE®

WEINGUT Wittmann SEIT 1663

EIN REZEPT VON:
JO & TOBI
SALT & SILVER
@SALTANDSILVER

VDP.AUFGETISCHT

Ceviche Lima

FÜR TOPPINGS (ALLES ROH):

400 G	**FISCH KÜCHENFERTIG (ADLERFISCH ODER KABELJAU)**
1	**SÜSSKARTOFFEL AM STÜCK GEGART**
1	**ROTE ZWIEBEL**
1	**BUND KORIANDER**
1	**MANGO GEWÜRFELT ESSREIF**
1	**JALAPEÑO**
ETWAS	**KRÄUTERÖL AUS KORIANDER, PETERSILIE, SCHNITTLAUCH, RAPSÖL**

SCHWIERIGKEIT:



ZUTATEN FÜR CA. VIER PERSONEN
ZUBEREITUNGSDAUER: 40 MIN.
DAS GERICHT WIRD KALT SERVIERT

DER PASSENDE WEIN:

VDP.Weingut Wittmann |
2019 MORSTEIN Riesling GG |
VDP.GROSSE LAGE®

ANLEITUNG TOPPINGS:

1. Eine ganze Süßkartoffel auf einem Salzbett im Ofen garen und anschließend würfeln (2x 1 cm große Stücke)

2. Herstellung des Kräuteröl´s: Gieße 100ml neutrales Öl (Rapsöl) in den Mixer. Gebe etwas Koriander, Petersilie und Schnittlauch hinzu. Das Ganze für mindestens 10 Minuten mixen, da erst durch die entstehende Temperatur im Mixer das Chlorophyll (grüner Farbstoff) freigesetzt wird. Anschließend durch ein Tuch passieren, bis man ein grünes Öl erhält.

3. Der Koriander wird gezupft. Stile in kleine Stücke hacken

4. Schäle zwei bis drei der äußeren Lagen der Zwiebel. Die inneren Zwiebelschichten sind milder, dadurch erhältst du den feinen Zwiebelgeschmack ohne beißende Schärfe in den Augen. Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden

5. Schneide die Jalapeño in feine Ringe

6. Schneide die Mango ebenso in Würfel

7. Schneide das Fischfilet in 2x 1cm große Würfel und lege den gewürfelten Fisch für ca. 15 Minuten in die fertige Leche de Tigre. Der Fisch wird dadurch kalt gegart und ändert seine Konsistenz.

WEINGUT Wittmann SEIT 1663

EIN REZEPT VON:
JO & TOBI
SALT & SILVER
@SALTANDSILVER