

Ceviche vom Zander aus Luzern

M. Arnold



Zubereitung Zander

Tannenzweige auf dem Holzkohlegrill leicht rösten. Die Tannenzweige mit Verjus und fein geschnittenen Zwiebeln vakuumieren und eine Stunde ziehen lassen. Den Zander während dieser Zeit im frisch gepressten Limettensaft und der passierten gerösteten Verjus Marinade einlegen und bis zum gewünschten Punkt ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten in feine Scheiben schneiden.

Zubereitung Rettich

Den Rettich mit der Mandoline in dünne Streifen schneiden. Den Rettich 10 Minuten im Eiswasser einlegen, abtropfen lassen und trockentupfen. Den Rettich mit japanischem Reissessig marinieren, salzen und pfeffern und anrichten.

Rezept für 4

Zutaten Zander

3 Zanderfilets à 140g,
ohne Gräten
60 g Verjus
50 g Limettensaft
40 g junge Zwiebeln
20 g Tannenzweige

Zutaten Rettich

70 g Seeländer Rettich
10 g japanischer Reissessig,
mild
Salz
Pfeffer, schwarz

Zutaten Finish

8 Limettenfilets
5 g essbare Blüten
1 Piment d' Espelette
Maldon Meersalz
Olivenöl, kaltgepresst



Finish

Die Zanderstücke in einen Ring legen und mit wenig Marinade übergiessen. Den Fisch mit Piment d'Espelette und Meersalz würzen und die Limettenstücke gleichmässig auf dem Zander verteilen. Mit Olivenöl beträufeln. Die Rettichscheiben gleichmässig auf dem Zander anrichten.

Anrichten

Tipp

Mit essbaren Blüten dekorieren.