

## Ceviche Zutaten:

400 g Seesaibling-filet oder z.B. von Cobia, Wolfsbarsch, Kabeljau, Zander usw.  
4 Limetten  
2 schnittfeste Tomaten  
1 kleine Zwiebel  
5 Stiele Koriander  
1 Chilischote  
1 TL Weißweinessig  
4 TL Olivenöl od. Raps/Sonnenblumen  
Salz , Pfeffer

Das Filet in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in eine flache Schüssel geben.  
Limetten auspressen. 100 ml Saft abmessen, über die Fischwürfel geben und untermischen.  
Tomaten, Zwiebel in feine Streifen und fein würfeln schneiden.  
Koriander waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.

Chilischote halbieren, entkernen und je nach gewünschter Schärfe, in dünne Ringe schneiden. Bei sehr scharfen Chilischoten besonders fein schneiden und dem entsprechen weniger dazu geben. (Achtung zum Schneiden scharfer Chilischoten Einmalhandschuhe nehmen) Tomatenwürfel, Zwiebelstreifen, Korianderblättchen, Chiliringe, Essig und Öl zum Fisch geben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ganze mit Frischhaltefolie abdecken.

Die Ceviche ca. 30 min im Kühlschrank ziehen lassen (marinieren)

Den Fisch aus dem Kühlschrank nehmen. Die fertige Ceviche bei Raumtemperatur noch ca. 10 Minuten ziehen lassen.



**Forellenhof**  
STÜBLE

Geöffnet Frühjahr bis 01. November:  
Donnerstag, Freitag, Samstag ab 17<sup>00</sup> Sonn- und Feiertag ab 11<sup>00</sup>  
Fischverkauf Hofladen: Freitag 9<sup>00</sup>-18<sup>00</sup> Samstag 9<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>  
Forellenhofweg 1, 79224 Umkirch Tele: 07665-6505  
[www.Forellenhof-online.de](http://www.Forellenhof-online.de)

Jörg Fath, Forellenhofweg 1, 79224 Umkirch Tel. 07665-6505 Fax 07665-51974 eMail:

[joergsfischimbiss@t-online.de](mailto:joergsfischimbiss@t-online.de) [www.Forellenhof-online.de](http://www.Forellenhof-online.de)