

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

CEVICHE

Fisch · Limette · Koriander

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Fisch · Limette · Koriander

Für 2 Personen · kalt servieren

01 TIGERMILCH

6 Limetten auspressen. Saft mit 10 g fein gehacktem Ingwer, 1 Knoblauchzehe, ½–1 Chili und den Stielen von ½ Bund Koriander mischen. 10 Minuten gekühlt ziehen lassen, dann sieben.

02 ZWIEBEL & GEMÜSE

1 rote Zwiebel fein schneiden und kurz in Eiswasser legen, danach abtropfen. 2 Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. 1 Avocado in Scheiben teilen; Korianderblätter bereitstellen.

03 FISCH VORBEREITEN

300 g für Rohverzehr geeigneten, fachgerecht behandelten Fisch enthäuten, entgräten und dünn aufschneiden. Bis unmittelbar vor dem Anrichten kalt halten. Sauberes Brett und Messer verwenden.

04 KURZ MARINIEREN

Fisch mit zunächst einem Teil der Tigermilch benetzen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Nach gewünschter Säure mehr zugeben. Salzen und pfeffern. Limettensaft ersetzt keine sichere Rohwarenbehandlung.

05 SERVIEREN

Fisch und Avocado auf kalten Tellern verteilen. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Koriander darübergeben. Mit 1–2 EL Olivenöl und etwas Tigermilch vollenden. Sofort servieren.



**Die Marinade kommt
zum Schluss.
Frische bleibt
sichtbar.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 2 Personen · kalt servieren

01 EINKAUF

☐ **300 g Fisch für Rohverzehr**

Alternative: vollständig gegarte, abgekühlte Garnelen.

☐ **6 Limetten · 1 Avocado**

Alternative: Zitrone verändert die Säure; Gurke statt Avocado.

☐ **1 rote Zwiebel · 2 Frühlingszwiebeln**

Alternative: Schalotte; Schnittlauch.

☐ **10 g Ingwer · 1 Knoblauchzehe · ½–1 Chili**

Alternative: Chili reduzieren oder weglassen.

☐ **½ Bund Koriander · 1–2 EL Olivenöl**

Alternative: Petersilie; mildes neutrales Öl.

☐ **Salz · schwarzer Pfeffer**

Alternative: nach und nach abschmecken.

02 ZUBEHÖR

MESSER + SEPARATES BRETT

Alternative: saubere Arbeitsfläche, getrennt von anderen Lebensmitteln.

ZITRUSPRESSE + SIEB

Alternative: von Hand auspressen und fein sieben.

KÜHLSCHRANK + KALTE TELLER

Alternative: Schüssel auf Eis während der kurzen Verarbeitung.

VOR DEM START

Beim Fischkauf Rohverzehr ausdrücklich nennen; geeignete Parasitenbehandlung bestätigen lassen. Für Schwangere und andere empfindliche Personen die gegarte Alternative wählen.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.