

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

DON CEVICHE

Tigermilch · Süßkartoffel

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Tigermilch · Süßkartoffel

Für 4 Vorspeisenportionen

01 SÜSSKARTOFFEL

1 Süßkartoffel schälen und klein würfeln. In leicht gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen und zügig abkühlen.

02 TIGERMILCH

8 Limetten auspressen. Mit 5 mm Ingwer, 1 kleinen Knoblauchzehe, den Stielen von 1 Bund Koriander, ½ Chili und zunächst ½ TL Salz 10 Minuten gekühlt ziehen lassen. Fein sieben.

03 FISCH & ZWIEBEL

600 g für Rohverzehr geeigneten weißen Fisch entgräten und in gleichmäßige Würfel schneiden. 1 große rote Zwiebel sehr fein schneiden, kurz in Eiswasser legen und abtropfen.

04 MARINIEREN

Fisch unmittelbar vor dem Servieren mit einem Teil der Tigermilch vermischen. Je nach Würfelgröße etwa 2–5 Minuten ziehen lassen. Nach gewünschter Säure mehr Marinade zugeben.

05 ANRICHTEN

Mit Süßkartoffel, Zwiebel und Korianderblättern anrichten. Salz und Pfeffer nach Geschmack ergänzen. Sofort servieren. Limettensaft ersetzt keine sichere Rohwarenbehandlung.



Säure, Süße und Biss. Kurz vor dem Servieren verbinden.

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 4 Vorspeisenportionen

01 EINKAUF

- ☐ **600 g weißer Fisch für Rohverzehr**
Alternative: vollständig gegarter, abgekühlter Fisch.
- ☐ **1 Süßkartoffel · 1 große rote Zwiebel**
Alternative: gegarter Kürbis; Schalotten.
- ☐ **8 Limetten · 5 mm Ingwer · 1 kleine Knoblauchzehe**
Alternative: Zitronensaft verändert die Säure, vorsichtig dosieren.
- ☐ **1 Bund Koriander · ½ Chili · Salz · Pfeffer**
Alternative: Petersilie; Chili optional.

02 ZUBEHÖR

MESSER + SEPARATES BRETT

Alternative: saubere Bretter getrennt für
Fisch und Gemüse.

TOPF + SIEB

Alternative: Dämpfeinsatz für die
Süßkartoffel.

ZITRUSPRESSE + KALTE SCHÜSSEL

Alternative: von Hand auspressen und
sieben.

VOR DEM START

Beim Fischkauf Rohverzehr und
geeignete Behandlung klären. Für
empfindliche Personen gegarte Variante
verwenden. Stiele und Blätter stammen
aus demselben Bund Koriander.

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.