Cheviche von Seebarsch

Zutaten

10

- 500 g Seebarschfilet
- 6 g Bresc rode peperpuree (rotes Pfefferschotenpüree)
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- 6 ml Meerwasser
- 13 g gehackter Koriander
- 10 Salty Fingers
- 6 g Furikake (japanische Gewürzmischung)

Zubereitung

Zitronen- und Limettenschale abreiben und beide auspressen. Den Saft und und abgeriebene Schale durch das Meerwasser mischen. Dann rotes Pfefferschotenpüree und den Koriander hinzufügen. Den Fisch in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Marinade geben. Die Hälfte der Salty Fingers fein hacken. Die Fischscheiben auf eine Platte oder einen Teller legen und etwas von der Marinade darüber träufeln. Das Gericht mit etwas Pfeffer, Salz und Salty Fingers anrichten.

Gebrauchte bresc Produkte

Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000