



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 15. August 2013 - Tisch 3

Kalte Melonensuppe mit Curry und Ingwer

Cebiche

Kalbsfilet mit Körnersenf-Sabayon

Balsamicokirschen

Cebiche

Für 4 Personen

250 g	Dorade-Filets
4 Stk	Limetten
1 Stk	rote Zwiebel
2 Stk	Süßkartoffeln
ca 1 Stk	Chilischote
	Koriander oder Kerbelblätter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und kochen.

Chili fein gehackt in eine flache Schüssel geben, gut pfeffern / salzen und den Saft der Limetten einfüllen. Die Fischfilets in feine Scheibchen schneiden und in der Schüssel einlegen.

Die rote Zwiebel sehr fein schneiden (Julienne), dann ca. 15 Min in Wasser mit Eis und etwas Salz einlegen. -> Kühlschrank

Anrichten:

Den Fisch mit zwei Gabeln aus der Schüssel nehmen und auf dem Teller anrichten, drei Scheiben Süßkartoffeln daneben legen.

Garnieren mit gemahlenem Pfeffer, Koriander oder Kerbel.