



Modernes Ceviche mit gebratenen Kartoffeln

Kochutensilien

- Pfanne

Zutaten

Für das Ceviche:

- 300 g Gelbschwanzmakrele unbedingt in absoluter Sashimi-/Rohfisch-Qualität!
- 2 Stangen Staudensellerie fein gewürfelt
- 1 Handvoll Edamame gegart
- 2-3 EL Granatapfelkerne
- 1 Lauchzwiebel in feine Ringe geschnitten
- 1/2 Chili fein gehackt
- 3 Stängel frischer Koriander

Für die Marinade („Leche de Tigre“ mit Twist):

- Saft von 2 Limetten
- 3 EL Ponzusauce
- 1 EL Fischsauce
- 80 g brauner Zucker
- 2 EL Olivenöl

Für die Kartoffelwürfel:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- Etwas Öl zum Anbraten
- Salz

Zubereitung

1. **Vorbereitung:** Schäle die Zwiebeln und den Apfel und schneide beides in feine Würfel.
2. **Speck auslassen:** Gib die Speckwürfel in eine große Pfanne und lasse sie bei mittlerer Hitze knusprig aus. (Du brauchst kein zusätzliches Fett, der Speck bringt genug mit!)
3. **Röstaromen sammeln:** Gib nun die Apfel- und Zwiebelwürfel zum Speck in die Pfanne und brate alles gut an, bis es herrlich duftet und leicht Farbe annimmt.
4. **Schmalz & Gewürze:** Würze die Mischung mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Majoran. Gib nun das Gänsefett, das Lorbeerblatt und die Pimentkörner dazu.
5. **Sanft köcheln:** Lass alles für etwa 5 Minuten bei sehr kleiner Hitze sanft köcheln, damit sich die Aromen perfekt verbinden.
6. **Abfüllen & Ruhen:** Entferne Lorbeer und Piment, fülle das flüssige Schmalz vorsichtig in einen sauberen Schmalztopf oder in sterile Gläser um. Lass es komplett erkalten und mindestens 2 Tage im Kühlschrank durchziehen – dann schmeckt es am besten!