

# CEVICHE PERUANO

---

## Zutaten (4 Personen)

- 700g Wolfsbarsch Filets (oder anderer weisser Fisch mit festem Fleisch)
- 7 Limetten
- 3 Grüne Zitronen
- 1-2 Rote Zwiebeln, sehr feine Scheiben geschnitten
- 3 TL [Aji Amarillo](#) gemahlen
- 1TL Salz
- Prise [Weisser Bergpfeffer](#)
- 1-2 TL [Koriandergrün](#)

## Beilagen

Gekochter Mais oder Maiskolben. Süsskartoffeln in dicken Scheiben

## Optional zum Nachwürzen

[Habanero gemahlen](#). Frischer Ingwer in feinste Scheiben geschnitten

## Zubereitung

Fisch gut waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und weissem Pfeffer würzen. Fisch in Schüssel geben, mit Saft der Limetten und Zitronen übergießen. 15-30min (gekühlt!) ziehen lassen. Zwiebeln & Koriandergrün (evtl. frische Ingwerscheiben) dazu geben. Gemahlenen Aji Amarillo mit ein wenig Limetten oder Zitronensaft anrühren und dazugeben. Gut mischen und nochmals 10-15min ziehen lassen. Vorsichtig umrühren und mit Maiskolben und/oder Süsskartoffelscheiben auf Teller anrichten. Für die die es gerne besonders scharf mögen, mit gemahlenem Habanero nachwürzen.

*La Cucina*

