

# Ceviche auf Guacamole

Vorspeise für 4 Personen

## Zutaten Ceviche

100g Lachsforellen-Filet ohne Gräten

100g Saibling-Filet ohne Gräten

50ml Limettensaft, ca. 2 Limetten

1 Tomate entkernt, klein geschnitten

1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt

½ Bund Koriander, gehackt

1 Chilischote, fein gehackt

1 EL Olivenöl

## Zutaten Guacamole

2 Avocados

1 kleine rote Zwiebel

½ Bund Koriander, gehackt

Limettensaft von 1 Limette

## Zubereitung Ceviche 1. Teil

Um den Fisch zu garen, die Fischwürfel in eine Schüssel geben, den Limettensaft darüber giessen, einen Esslöffel Olivenöl und eine Prise Meersalz dazugeben. Die Schüssel gedeckt für ca. 30-60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

## Zubereitung Guacamole

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. Die Avocados mit einer Gabel zerdrücken, danach die fein gehackte Zwiebel, den gehackten Koriander und den Limettensaft dazugeben. Alles in einer Schüssel vermischen und nach Geschmack salzen.

## Zubereitung Ceviche 2. Teil

Die Flüssigkeit des Ceviches nach frühestens 30 Minuten mit einem Sieb abgießen. Den Fisch mit Tomate, Zwiebel, Koriander und Chili in derselben Schüssel mischen. Je nach Geschmack nochmals leicht nachsalzen. Die Guacamole auf kleine Cracker verteilen, die Ceviche-Mischung darüber geben und als Vorspeise servieren.