



REZEPT

# CEVICHE VON DER GOLDBLASSE

& AUF PERUANISCHEM AVOCADOSCHÄUMCHEN



30MIN

SCHWIERIGKEIT



## ZUBEREITUNG

- Die Filets von der Goldbrasse in Sashimis schneiden. Mit einer Mischung aus Öl, Essig und Salz bestreichen.
- Einen Teil der Guacamole in die Gefriertruhe geben. Den anderen auf der Mitte eines Tellers anrichten. Den Fisch um die Guacamole auf dem Teller rosenförmig anordnen.
- Die festgewordenen Guacamole aus der Gefriertruhe holen und mit einer Reibe über die Sashimi-Rose verteilen.

Zur Verzierung die Oxalisblätter hinzufügen.

## Einkaufsliste

### ZUTATEN

.....  
 4 Filets von der Goldbrasse  
 4 Frühlingszwiebeln  
 Guacamole  
 1 Essl. Olivenöl  
 1 Essl. Kalamansi-Essig  
 1 Essl. Salz

• Dekoration:  
 Avocado-Pulver  
 Purpurfarbene Oxalisblätter

Les Jamelles

www.les-Jamelles.com

