CEVICHE VOM ZANDER AN PIKANTER MANGO- KORIANDER EMULSION

ZUTATEN:

1	ZANDER GANZ
1	ROTE ZWIEBEL
200G	MANGO SAFT
1	CHILI
1	STANGENSELLERIE
1	MANGO
5G	INGWER FRISCH
50G	KORIANDER FRISCH
1	PASSIONSFRUCHT
	SALZ & PFEFFER
	SAFT UND ABRIEB VON 1 LIMETTE

REZEPTMINUTEN

Zubereitung:

1. **Zander vorbereiten:**
   Filetieren, Gräten entfernen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden.
2. **Marinieren:**
   Rote Zwiebel in feine Streifen schneiden. Zander mit Limettensaft, -abrieb und Zwiebel kurz marinieren.
3. **Frische Komponenten:**
   Mango halbieren – eine Hälfte in feine Würfel schneiden, die andere Hälfte grob würfeln. Chili halbieren – eine Hälfte fein hacken. Etwas Koriander zum Garnieren beiseitelegen.
4. **Korianderöl herstellen:**
   40 g Koriander in 100 ml Rapsöl bei 70 °C ca.
   10 Minuten erwärmen, anschließend mixen, durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.
5. **Mango-Emulsion:**
   Restliche Mango, Chili, Sellerie, Ingwer, Mangosaft, Passionsfrucht, Salz und Pfeffer im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
6. **Anrichten:**
   Zander fächerförmig auf einem Teller anrichten. Mango-Emulsion mit Korianderöl vermengen, über den Fisch träufeln. Mit Mango-Würfeln, Zwiebeln und frischem Koriander garnieren.