



CEVICHE MIT ZANDER, LIMETTEN, GRAPEFRUIT UND RADIESCHEN AUF MAYONNAISE MIT KAFFIR-LIMETTENBLÄTTERN

Seit Ende 2020 ist Lorenz Kaiser der Küchenchef im Restaurant Krafft in Basel. Das Restaurant ist mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Für die Sendung Kitchen Stars bereitet er in Zandercevice mit einer Limettenblattmayonnaise, marinierten frischen Radieschen und Grapefruit zu. Das Rezept ist für zwei Personen.

Das sind die Zutaten:

70 g frisches Zanderfilet
400 ml Rapsöl
1 Grapefruit Pink
2 – 3 Stück Radieschen
3 Limetten
50 g Panko
1 Eigelb
4 Kaffir-Limettenblätter
Olivenöl
Fleur de Sel
Salz
Zucker

So wirds gemacht:

Für das Ceviche das rohe **Zanderfilet** so dünn wie möglich in Scheiben schneiden. Je dünner die Scheiben sind, desto schneller gart der Fisch im Limettensud. 2 **Limetten** auf einer harten Oberfläche mit der Hand rollen. Halbieren. Auspressen. **Olivenöl** und **Salz** dazu mischen. Mit diesem Limettensaft die Zanderscheiben marinieren. Wenn der Fisch weiss wird, dann gart das Eiweiss.

Für die Mayonnaise mit Kaffir-Limettenblättern 4 **Kaffir-Limettenblätter** klein schneiden und mit 400 ml **Rapsöl** in einer Pfanne erwärmen – nicht erhitzen – und ziehen lassen. Nach mindestens 15 Minuten Kaffir-Limettenblätter entfernen und das infusionierte Öl vom Herd nehmen. Ein **Eigelb**, Prise **Salz** und **Zucker** und etwas Limettensaft in eine Schale geben. Rühren. Langsam das infusionierte Öl mit einem dünnen Faden dazugeben. Die Mayonnaise abschmecken und in einem Spritzsack in den Kühlschrank legen.

Grapefruit schälen, die weisse Haut entfernen und dann die einzelnen Filets auflösen. Die einzelnen Filets in zwei oder drei Teile schneiden.

Radieschen waschen und ein Radieschen mit der Mandoline oder mit einem Messer so dünn wie möglich in Scheiben schneiden. Das andere Radieschen vierteln oder in sechs Teile schneiden. Dann Scheiben und Stücke mit Olivenöl, etwas Limettensaft und **Fleur de Sel** marinieren.



So wirds gemacht - Fortsetzung

Panko (japanisches Paniermehl) in einer Pfanne ohne Fett anbraten, bis es eine goldbraune Farbe erhält. Etwas Limettenabrieb dazugeben und auf der Seite auskühlen lassen. Jetzt sind alle Komponenten fertig zum Anrichten.

Anrichten:

Das Zander-Ceviche auf einem flachen Teller wild platzieren. Einige Radieschenstücke und Grapefruitfilets dazugeben. Die Lücken mit etwas Kaffir-Limetten-Mayonnaise füllen. Und dann die Radieschenscheiben und das Panko-Paniermehl darüber verteilen. Etwas frischer Limettenabrieb, Limettensaft und eine Prise Fleur de Sel geben dem Gericht den letzten Schliff.

Guten Appetit!