



Ceviche

Ceviche er blevet trendy - bl.a. takket været den bølge af peruvienske gourmetrestauranter, der fx er åbnet i London. Men ceviche er faktisk en gammel opskrift, som har utallige variationer - afhængigt af hvor man er i verden, og hvem der laver retten. Det handler om at tilberede rå fisk ved brug af citrussaft. Servér en forfriskende hvidvin med god syre, men også gerne med en anelse sødme som modspiller til chilien.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 40 minutter

Antal personer: 8

Ingredienser

- Ca. 500 g hvid fisk (topkvalitet), gerne havbars, helleflynder eller kulmule. Det skal være frosset ned til minus 20 grader i 7 døgn (læs hvorfor her under)
- 4-5 lime
- Havsalt og friskkværnet peber
- 1 rødløg
- Finthakket purløg
- ½ peberfrugt
- Lidt frisk chili
- 1½ dl kokosmælk
- 3-4 passionsfrugter (kød, saft og kerner)
- En håndful friske korianderblade

Andre mulige ingredienser:

- Avocado i tern
- Finthakkede forårsløg
- Mynte
- Tomater i tern
- Majsborn
- Citron eller grapefrugt

Tilbehør: godt brød, tortillachips

Pynt: ekstra lime i både



Til denne ret anbefaler vi



Riesling Spätlese

Weingut Robert Weil
Rheingau, Tyskland

Varenr. 4259336



Grüner Veltliner, Loiser Berg Erste Lage

Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig

Varenr. 4421136



Gewurztraminer Tradition

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1488336



Château Arrogant Frog Chardonnay

The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig

Varenr. 1489236





Fremgangsmåde

VIGTIGT: Som du kan se på ingredienslisten, kan der laves mange variationer. Men én ting er yderst vigtig: **Fisken skal fryses ned til minus 20 grader i 7 døgn inden brug.** Så er der styr på eventuelle parasitter. Minus 20 grader er koldere end de fleste fryserne, man har derhjemme, så tal med din fiskehandler. Tun kan også bruges.

Så, nu til den lækre del af opskriften - for det er nemlig en meget lækker, sund og frisk ret. Peruviansk mad er kendt for at være utrolig farverig med en frodighed af smagsnuancer.

Citrussaften tilbereder fisken. Du kan nøjes med at marinere i kun 10 minutter, men også i over 1 time. Min erfaring er, at det nu er dejligst, når fisken stadig har den rå tekstur indeni, mens den er tilberedt på overfladen. Det tager ca. 30 minutter.

Optø fisken i køleskabet. Selvom fisken skal være optøet, skal du konstant sørge for at holde den meget kold under hele processen. Brug et meget rent skærebræt og kniv – kun til fisken, selvfølgelig. Fisken kan skæres i ensartede tern eller i tynde skiver (ca. ½ cm tykke) - som du har lyst. Fjern eventuelle ben eller seje stykker og skind. Læg stykkerne i en skål, hæld limesaft over, dæk til og sæt straks skålen i køleskabet.

Hak rødløg, purløg, peberfrugt, chili og tilsæt dem på én gang i skålen med fisk som igen gemmes på køl. Lige før servering tilsættes kokosmælk, passionsfrugtkød, saft og kerner. Smag til med salt og peber og justér. Tilsæt korianderblade og pynt med limebåde. Retten er syrlig og derfor giver kokosmælken og passionsfrugtkødet en god kontrast, men disse kan også udelades. Servér retten straks, da den helst skal spises, inden der er gået 1 time (helst kun 30 minutter), siden fisken kom i kontakt med limesaften.

TIP: Hvis du serverer ceviche-retten sammen med den brasilianske rejecocktail som to små retter (se billeder ovenfor), anbefaler jeg, at du starter med at spise cevichen først, da den er mere delikat. De anbefalede vine passer til begge retter.

[Se opskrift på brasiliansk rejecocktail lige her](#)