



Ceviche

– tilberedt med torsk

Anbefalet vin til maden
Riesling 2017,
Weingut Stadt Krems

Ingredienser (4 pers.)

200 gram torskefilet	1 appelsin
1 Grannysmith æble	1 citron
En håndfuld hakkede mandler	1 lime
Et lille bundt friske koriander	Evt. røget creme fraiche

Start med at skære torsken ud i tynde skiver eller små stykker, alt afhængig af hvad du synes bedst om. Læg torsken i et fad, bland saften fra alle citrusfrugterne sammen og hæld saften over fisken. Her kan også rives noget skal i saften efter behag fra de forskellige citrusfrugter. Fisken skal være let dækket af saften. Saften skal have en markant syre, tilpas sødme og være aromatisk. Fisken skal nu trække under sølvpapir i køleskabet ca. 30 min.

I mellemtiden ristes mandlerne på en tør pande. De må godt blive let sprøde. Æblet skæres ud i små terninger ("brunoise"), men pas på at det ikke bliver brunt. Et trick er at lægge dem i vand med lidt citron. Korianderblade plukkes og gøres klar til anretning.

Når fisken er tilberedt (den skulle gerne ændre sig lidt og blive lidt fastere i det, samtidig med at den bliver lidt hvidere) lægges den på en passende tallerken, dvs. den du vil anrette på. Fisken krydres let med salt og peber og lægges i bunden af tallerkenen. Ovenpå lægges brunoise af æbler, ristede hakkede mandler og friske korianderblade.

Vinmatch: Stadt Krems Riesling har ikke noget decideret restsødme. Derfor er vinens flotte syre og friske citrusafslutning i fokus, og dermed er den et ideelt match til cevichen, som marinerer og tilbereder sig selv i saften fra citroner.

Tip til røget creme fraiche (kan udelades)

Vil du bevæge dig ud i røget og frosset creme fraiche, så er det ret enkelt og giver retten et godt pift og balance. Du tager 38% creme fraiche og ryger den med en rygepistol af et par omgange. Når den har fået en røg som passer, hælder du creme fraichen i en rund form (ca. på størrelse med en lime). Efter ca. to timer i fryseren, burde den være frosset. Efter anretning af fisk plus tilbehør, river du fint creme fraichen over anretningen foran dine gæster. Det lægger sig som fint sne og giver et nyt lag til retten.