

## Ceviche vom Lachs und Thunfisch in knusprigen Maisschälchen

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Schälchen

#### Für die Maisschälchen

1 Banane  
3 Esslöffel Maismehl  
1 Eigelb  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Ceviche

100 g Lachsfilet  
100 g Thunfischfilet  
2 Esslöffel Avocadoöl  
1/2 Esslöffel Sesamöl  
2 Esslöffel Sojasauce  
5 g Schnittlauch  
5 g Ingwer  
1 Limette (ausgepresster Saft)

#### Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

- 1 -

Schnittlauch fein hacken. Ingwer schälen und kleinschneiden.

- 2 -

Thunfisch und Lachs mit einem sehr scharfen Messer würfeln. Fisch mit Avocado- und Sesamöl, Sojasauce, Ingwer und Schnittlauch vermengen und 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 4 -

Banane schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit Maismehl, Salz und Eigelb mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren.

- 5 -

Teig in eine Muffinform geben und an den Rändern und am Boden fein ausstreichen, sodass in der Mitte eine Mulde für die Ceviche entsteht. Im heißen Ofen 10 Minuten backen, auskühlen lassen und mit der Ceviche befüllen. Vor dem Servieren mit Limettensaft beträufeln.

Fangfrischer Lachs und Thunfisch vereinen sich hier mit einer Marinade aus Sojasauce, Avocado- und Sesamöl, Ingwer, Chili und Schnittlauch zu frischem Fingerfood. Serviert wird das Ganze in knusprigen Maisschälchen.