# Hamachi-Ceviche

## Zutaten

- **400 g Hamachi-Filet, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten**

**Marinade:**

- **100 ml milder Reisessig**
- **50 ml milder Apfelessig**
- **100 ml Cidre**
- **50 ml Zitronenöl**

**Später hinzufügen:**

- **1 Apfel Pink Lady in feinen Würfeln**
- **1 EL feinst gehacktes Zitronengras**
- **3 feinst geschnittene Zitronenblätter**
- **4 kleine Schalotten, in Ringe geschnitten und blanchiert**

**Garnitur:**

- **1 grüne Jalapeño in feinen Scheiben**
- **Maldon Sea Salt**

## Zubereitung:

**Hamachi-Scheiben auf ein Blech legen und mit Marinade übergießen. Im Kühlschrank zwei Stunden ziehen lassen.**

**Hamachi-Scheiben aus der Marinade nehmen und auf 4 flache Teller verteilen.**

**Die Marinade mit den vorbereiteten Zutaten, Apfel, Zitronengras, Zitronenblättern und Schalotten verrühren, dann über die Hamachi-Scheiben geben. Mit den Jalapeñoscheiben belegen und damit auch den Schärfegrad beeinflussen. Mit dem Maldon Sea Salt würzen. Kalt servieren.**

**Rezept von Tim Raue aus ‚Das Rezept – SZ-Magazin‘**