



# SwissShrimps-Ceviche

Ceviche, die kalte Fischspeise aus Peru, ist seit einigen Jahren auch bei uns gross in Mode. Traditionellerweise wird Ceviche aus rohen Fischen oder Meeresfrüchten zubereitet und mit Limettensaft mariniert – ein schnelles, leichtes Sommergericht, das mit seiner erfrischenden Schärfe punktet.



## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

300 g	SwissShrimps
1-2	Knoblauchzehen
2	Schalotten
1	rote Chilischote
	einige Zweige frischer Koriander
1 TL	Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
2	Limetten
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	frische Kräuter

*Wunderbar  
erfrischend*



## ZUBEREITUNG

1. Die Köpfe der Shrimps mit einer Drehbewegung entfernen, Shrimps schälen und sorgfältig entdarmen. (Optional bei grösseren Shrimps: Shrimps in Scheibchen schneiden).
2. Den Saft von einer Limette in eine Schüssel geben, Shrimps beifügen und darauf achten, dass sie rundum von Saft umgeben sind. Shrimps für 15 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
3. In der Zwischenzeit den Saft der zweiten Limette in ein Schüsselchen geben, Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen, Chilischote in feine Streifen schneiden. Schalotten, Knoblauch und Chili zum Saft geben. Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter ab- und kleinzupfen und untermischen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles über die Shrimps giessen und sorgfältig vermengen.
5. Shrimps auf Teller verteilen, nach Belieben mit frischen Kräutern dekorieren. Die Shrimps sofort geniessen.

*Dazu passt: Maiskolben  
oder Süsskartoffeln.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf  
[www.swissshrimp.ch/rezepte](http://www.swissshrimp.ch/rezepte)