

Poke mit Radieserl und Physalis



Zutaten:

- 400 g frisches Filet von der Lachsforelle (alternativ kann auch Lachsfilet verwendet werden)
- ½ rote Zwiebel
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Chilischoten
- 80 g Fischabschnitte
- 120 ml Fischfond (alternativ kann auch Gemüsebrühe verwendet werden)
- Abrieb von 5 Bio-Limetten
- Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken
- Koriandergrün
- 10 Physalis
- 5-8 Radieschen
- 4 Eiswürfel

Küchenutensilien:

- Schneidebrett, scharfes Messer, Küchenmixer (Thermomix oder Ähnliches), Küchenreibe

Zubereitung:

Das Fischfilet gegebenenfalls mit einer Pinzette von den Gräten befreien und die Haut abziehen. Abschnitte Beiseite stellen und das Fischfilet in circa 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Limetten waschen, Schale mit der Küchenreibe abraspeln und Saft auspressen. Fischabschnitte zusammen mit Eiswürfeln, Fischfond, Limettensaft und etwas Koriander in der Küchenmaschine kräftig mixen (ca. 30-60 Sekunden). Alles in ein Küchensieb geben und gut abtropfen lassen. Sellerie und rote Zwiebel fein würfeln. Koriander fein hacken und mit den geschnittenen Fischwürfeln in eine Schüssel geben und gut vermengen. Mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker (je nach Geschmack kann man auch noch mit frisch gehackter Chillischote und Limettensaft nachwürzen). Zum Anrichten: In einen tiefen Teller oder eine Bowl geben und mit Koriandergrün und Gartenkresse ausgarnieren.