

# FRUCHTIGES CEVICHE



**Zespri**  
KIWIFRUIT

**RECIPE BITE**

# FRUCHTIGES CEVICHE MIT ZESPRI™ SUNGOLD™ KIWIS

## Zutaten

150 g Kabeljau Loins  
4 Zespri™ SunGold™  
1 rote Zwiebel  
1-2 grüne Chilis  
1-2 TL Meersalz

Saft von 2 Limetten  
Saft von 1 Zitrone  
2 EL Agavendicksaft  
grüner Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
10 g Koriander

## Zubereitung

1. Den Kabeljau in kleine Würfel schneiden.
2. Die Kiwis schälen und ebenfalls würfeln. Rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Chilis ggf. entkernen und in Ringe schneiden. Limetten und Zitronen auspressen und die Schale fein abreiben. Koriander zupfen.
3. Zitrussäfte mit Chili, Kiwi, Zwiebel, Koriander, Salz, Pfeffer und Agavensirup gut vermengen, zehn Minuten ziehen lassen und dann über den Fisch gießen.
4. Den Fisch 15 Minuten darin marinieren lassen, sodass er durch die Säure gegart wird.
6. Das Olivenöl nun unter den Fisch geben und alles auf zwei Tellern anrichten. Etwas Koriander zum Garnieren verwenden.
7. Guten Appetit!