

## CEVICHE VOM WOLFSBARSCH MIT MANGO CHUTNEY



Chef: Leonardo Pellaconi

Glutenfrei

### Zubereitung

Für 6 Personen

Das Seebarschfilet nehmen und die Haut entfernen. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Nun eine Citronette mit Limettensaft, Salz und nativem Olivenöl extra zubereiten.

Das Seebarschfilet in eine Glasschüssel legen. Die Citronette, die Zucchini und die in Scheiben geschnittenen roten Zwiebeln hinzufügen. Das Mango-Chutney mit Rosa Pfeffer und den getrockneten Rosa Pfeffer hinzufügen. Mit etwas geriebener Limettenschale abschließen.

### Menù-Zutaten

200 g Cipolle rosse all'aceto (Rote Zwiebeln, in Essig eingelegt)  
- TJ3  
90 g Chutney Mango e Pepe rosa (Mango-Chutney mit rosa Pfeffer) - AY7  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

300 g Seebarsch-Filet  
2 Limetten  
1 Zucchini  
n.B. Salz