Ceviche aus Pilzen mit Himbeeren

Heute gibt es ein ganz besonderes und leichtes Mittagessen im Hause Naschkatze. Gestern bekam meine Sammlung ein neues Kochbuch (Vegan-Klischee ade! Das Kochbuch), das ich euch in den nächsten Wochen vorstellen werde.
Darin gab es ein Rezept für veganes Ceviche und ich bekam sofort Lust, es auszuprobieren! Wer Fisch mag, sollte dieses peruanische Gericht unbedingt mal essen! Da mein Naschkater ja seit einiger Zeit pflanzlich lebt und wir neulich (in der Prä-Corona-Ära) bei Freunden in Wiesbaden peruanisch essen waren, probierte er dort die vegane Version mit Pilzen, die wir alle köstlich fanden.
Natürlich hatte ich nicht alle Zutaten im Haus, manche mochte ich aber sowieso nicht (Koriander, Stangensellerie), also wandelte ich es ganz schön ab und machte mein eigenes Ding.
Heraus kam eine super leckere Variante ohne Fisch, die optisch sogar ziemlich gut ans Original herankommt, wie ich finde.

Ceviche aus Pilzen mit Himbeeren

Ceviche aus Pilzen mit Himbeeren

Habt ihr schon mal Ceviche probiert? Mögt ihr roh marinierten Fisch? Ich liebe ja Sushi und somit auch Ceviche, aber wer sich mit der rohen Zutat nicht anfreunden kann, bekommt mit dieser Pilzvariante einen schönen Eindruck von den Aromen des Gerichts.

Für 2 Personen:

280 g Kräuterseitlinge (oder große Champignons)
1 rote Zwiebel, in hauchdünne Spalten geschnitten
1 Handvoll hauchdünn geschnittener Fenchel (am besten die Stangen)
2 EL Himbeeren (frisch oder TK)

Sauce:

Saft von ½ Zitrone & ½ Orange
2 Stiele glatte Petersilie, gehackt
1 Prise Chiliflocken
1 EL Olivenöl
2 TL Sojasauce
Etwas Abrieb von Orangen- und Zitronenschale

Die Pilze putzen und mit den Fingern in grobe Stücke zerreißen, so dass es aussieht wie Fischstücke. Eine große Pfanne erhitzen und die Pilzstücke hinein geben. Mit einem Topfdeckel nach unten drücken und 30 Sekunden anbraten lassen, dann wenden und ebenfalls 30 Sekunden garen.
Alle Zutaten für die Sauce in einer Schüssel verrühren.
In einer Schüssel Pilze, Zwiebel, Fenchel und die Sauce vermengen und den Zitrusabrieb darüber geben. Alles eine Weile ziehen lassen.
Nach Belieben mit etwas grünem Salat garniert auf Teller verteilen, die Himbeeren dekorativ darüber geben und etwas Brot dazu reichen.

Ceviche aus Pilzen mit Himbeeren

Sicherlich probieren viele von euch zurzeit etwas Neues aus und kochen viel zusammen. Vielleicht inspiriert euch diese herzhafte Nascherei ja, kulinarisch mal nach Peru zu reisen. =)
Bleibt gesund und munter und habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email