



## **Goldbrassen-Ceviche mit Coco Tara Coconut-Sauce**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

#### **Zutaten:**

2 Goldbrassenfilets von 400g (ca. 100 g pro Person)

4 Stck. Limetten

1 Stck. Zitrone

2 Stck. Zwiebeln

2 EL Zucker

2 EL Coco Tara Coconut Milk

frischer Koriander

1 Strauß Minze

Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Die Minze und den Koriander hacken.

Den Fisch in Stücke schneiden

In eine Schüssel eine Marinade aus dem Zitronensaft, 2 EL Zucker und den frischen Kräutern anrühren und die Fischstücke darin für 6 Stunden marinieren. Salzen und pfeffern.

Kurz vor dem Servieren die Zwiebeln schälen und hacken.

Den Fisch herausnehmen und auf 4 Schälchen verteilen.

1 EL der Marinade darüber geben und die gehackten Zwiebeln darauf streuen.

Die Coco Tara Coconut Milk in einer Saucière dazu reichen.