Ceviche mit kalifornischen Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	529 kcal/ 2.215 kJ	Fett:	15 g
Eiweiß:	79 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	16	ungesättige Fettsäuren:	13 g

Zubereitungszeit:
30 Minuten + 6 Stunden Marinierzeit

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie ebenfalls schälen und in Würfel schneiden. Limetten oder Zitronen ausdrücken, um den Saft zu erhalten. Knoblauch schälen und hacken. Chili ebenfalls fein hacken. Koriander waschen, trocknen und fein schneiden.

2. Den Fisch waschen und Haut und Gräten entfernen. Anschließend in Würfel schneiden und in einer großen Schüssel zusammen mit Limettensaft, Shrimps, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Knoblauch, Chili und Koriander marinieren. Den abgetropften Mais sowie die gehackten Walnüsse hinzufügen, würzen und 6 Stunden ziehen lassen.

3. Artischocken waschen und in Scheiben schneiden. In reichlich heißem Öl anbraten, bis die Artischocken knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen. Jede Portion mit einem Salatblatt anrichten, die Ceviche darauf verteilen und mit den Artischockenchips servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

1	rote Zwiebel
1	Frühlingszwiebel
1 Stange	Sellerie
4	Limetten oder 2 Zitronen
1	Knoblauchzehe
1	Chili
1 Bund	Koriander oder Petersilie
1 kg	Wolfsbarschfilet oder anderer weißer Fisch (Sushi-Qualität)
8	geschälte Garnelenschwänze
1 Dose	Zuckermais (285 g Abtropfgewicht)
30 g	kalifornische Walnüsse
4	Artischocken
2 EL	Olivenöl
4	Salatblätter
	Pfeffer
	Salz