

# Cevicer See



Ein Rezept von Küchenchef Francesco Sangalli im Ristorante La Sorgente in Vico Morcote

## Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 100 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 2 Personen

## Eigenschaften



Teller Fisch - Zander



Typisches Produkt Zander - 0 km



Geeignet für Sommer - Warme Abende

## ZUTATEN

### Cevicer See

- 100 g frischer Zander (oberer Teil)
- 60 g Zucker
- 80 g Salz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 40 g frischer Blumenkohl
- 20 g frischer Lauch
- Sprossen
- Portulak
- 30 g Buttermilch (oder frische Milch)
- 6 g Himbeeressig
- Salz, weißer Pfeffer nach Geschmack
- Öl nach Geschmack

## Cevicer See

### ZUBEREITUNG

1. Den Zander 30 Minuten lang mit Salz, Zucker und Zitronenschale marinieren. Sobald er mariniert ist, mit frischem Wasser abspülen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. Lauch und Blumenkohl mit einer Mandoline in Scheiben schneiden und für mindestens 1 Stunde in Wasser und Eis legen.
3. Die Buttermilch mit Salz, Öl, Himbeeressig und weissem Pfeffer würzen, bis sie sauer schmeckt.
4. Wenn Sie Ihre eigene Buttermilch herstellen möchten, schlagen Sie einfach etwas frische Sahne auf, bis sich der flüssige Teil vom Fett der Sahne trennt. So erhalten Sie Butter und Buttermilch für dieses Rezept.
5. Das Gericht nach Belieben zusammenstellen, mit der Textur und dem Geschmack des Lauchs spielen und mit Salz und geriebener Zitrone abschliessen. Wenn das Gericht dem Auge schmeckt, wird die gewürzte Buttermilch auf den Teller gegossen.