

# CEVICHE

## Leche de Tigre

Leche de tigre es el medio poderoso, la salsa y el elixir afrodisiaco

**T**igermilch, wie wir das übersetzen, ist gleichzeitig das potente Agens, das die Kraft besitzt rohen Fisch zu garen, die Sauce, die geschmacklich den Fisch begleitet und das Elixier, das die Lust beflügelt und den Fisch, wie von Zauberhand, extrem schmackhaft werden lässt und damit Ceviche einzigartig macht.

Die weißliche Tigermilch entsteht bei dem Zusammenspiel aus Limetten, Chili-Schoten, Salz und rohem hellem Fisch.

Fügt man zusätzlich etwas Staudensellerie hinzu, gibt das mehr Würze und einen volleren Geschmack.

Fügt man keine weiteren Zutaten hinzu, ist die Farbe weißlich milchig. Die fertige Leche de tigre kann man nach kurzer Ziehzeit durch ein Haarsieb geben und dann in Fläschchen abfüllen. Im Kühlschrank ist der Sud dann problemlos ein paar Tage haltbar und kann für die eigentliche Ceviche-Herstellung genutzt werden. Das ist die heutzutage gebräuchliche Form in der Gastronomie (Cevicheria).

Alternativ kann man für die einmalige Herstellung natürlich auch den Sud direkt mit dem zu verspeisenden Fisch herstellen.

Dann behält man am Ende ggf. ein wenig "Leche de tigre" für das nächste Mal übrig.

Üblicherweise wird als Chili-Sorte Aji Limo verwendet. Das ist eine spezielle Chili aus Perú, die mit einem zitronigen Geschmack aufwartet und ordentlich Schärfe mitbringt. In Europa bekommt man sie in Lateinamerika-Lädchen als gefrorene Schoten. Die Farbe der daumengrossen Frucht ist orangefarben.

# CEVICHE

## BASISREZEPT

Zutat	Menge	
Frischer heller Fisch (z.B. Kabeljau, Seezunge, etc. als Filets)	300	Gramm
frisch gepresste Limetten	8	Stück
rote Zwiebel in schmalen Streifen (mit Salz gewaschen)	2	Stück
frischer Knoblauch, gepresst	3	Zehen
peruanische Aji Limo und Aji Amarillo (alternativ auch als Paste)	1/2	Stück (alternativ 1/2 Teelöffel)
Ingwer (geschält, fein gerieben)	1	cm
rote Chili (scharf, ohne Kerne, feine Scheiben, halbiert)	2	Stück
frische Korianderblätter (gezupft)	4	Stängel
Staudensellerie (ohne Faserstücke), optional Gemüsefond	1	Esslöffel
Salz	1/2	Teelöffel
Pfeffer frisch gemahlen	1/4	Teelöffel
Beilagen:	je Teller	
Camote Süßkartoffel, gegart	1	Scheibe (2cm)
Cancha (gerösteter peruanischer Mais)	1	Esslöffel
Choclo, peruanischer Gemüse-Mais, großkörnig, gekocht	1	Scheibe (1,5 cm, 3 Reihen)
frische Korianderstängel-Spitze am Stück	1	Dekoration
<i>für eigene Anmerkungen</i>		



# CEVICHE

## Zubereitungsanleitung

*... Leseprobe aus meinem Buch*

*“Ceviche und andere scharfe Sachen“*

*(Spoiler-Warnung, ließ den Text nicht, wenn du dir die Überraschung für das Buch nicht nehmen möchtest.)*

Juan stand am Fenster, drehte sich langsam zu Malena um und musterte sie mit einem Blick, der so eindringlich war, dass er ihr bis ins Mark ging.

**M**alena wollte den Blick senken um seinen Augen auszuweichen, verharrte aber hypnotisiert, wie das Kaninchen vor der Schlange, in Schockstarre.

Unmerklich zog Juan das große Fleischmesser rücklings aus der Schublade und spielte mit der langen, breiten Klinge zwischen seinen Fingern. Er tat es, ohne den Blick von Malena abzuwenden. Nur zu gerne wollte er sich ihre Reaktion, ihr Entsetzen in den Augen, nicht entgehen lassen.

Malena's Pupillen weiteten sich, als sie das Messer aus dem Augenwinkel erblickte. Innerlich zuckte sie zusammen, ihr Körper aber verharrte bewegungsunfähig. Sie wollte etwas sagen, war aber außer Stande ihre Lippen

zu bewegen. Erst nach einer gefühlten Ewigkeit hörte sie sich selbst, wie durch Watte flüstern,

»Was wird das?« ...

... »Juuaan, aber eigentlich ...«, entfuhr es ihr, doch Juan erstickte ihr "aber" im Keim und sagte sanft:

»Gib' mir mal Limetten aus der Schale vor dir, bitte.«  
Nach dem Schock von gerade hob Malena nun das erste mal wieder den Kopf und schaute in Juans tiefbraune Augen, die jetzt soviel Wärme und ...

... Wortlos reichte sie ihm die Limetten und fragte dann scheinheilig mit piepsiger Stimme,

»Kann ich auch etwas tun?«

»Ja, gerne«, antwortete Juan nun mit einem deutlich wärmerem Klang in der Stimme.

»Du kannst schon mal den Koriander waschen und die Blättchen von den Stengel ziehen. Lass das Bund zum Waschen zusammen, dann kannst du das hinterher zum Trocknen einfach auf ein Küchentuch ausschlagen.«

Juan rollte derweil die Limetten ein paarmal mit der flachen Hand und ein bisschen Druck über die Arbeitsfläche, teilte sie und presste den Saft kraftvoll mit der bloßen Hand in eine Porzellanschüssel. (Latina-Tipp 🍷)

... Derweil hatte er aus dem Gefrierfach schon zwei kleine scharfe orange Chili-Schoten gegriffen, zog sich einen Handschuh, wie für die OP über (Latina-Tipp 🍷) und schnitt feine Scheibchen von den gefrorenen Chilis ab, bevor er diese dann fein hackte. Grinste breit, so dass seine Zähne blitzten

»Magst du es genauso gerne scharf wie ich?«, fragte er doppeldeutig. »Dann lassen wir die Kerne drin.«

Ohne eine Antwort abzuwarten gab er die Fischwürfel mit den Chilis zum Limettensaft in die Schüssel und stellte das Ganze in den Kühlschrank.

»Halbe Stunde, dann gibt's Essen«, schmunzelte er und sah ihr dabei tief in die Augen, als ob er darin lesen könnte.

»Zwiebeln auf schmale Streifen schneiden, mache ich. Dann siehst du hinterher nicht so verheult aus. Schnapp' Dir schon mal den Knoblauch, pellen und dann in die Presse hier. Dann den Ingwer schälen und ein bisschen abreiben, aber nicht zu viel. Den Staudensellerie auf feine Streifen schneiden. Du kannst alles in die zweite Schüssel geben«, kam seine klare Anweisung, die keinen Widerspruch zu dulden schien. ...

... Er hatte anscheinend auch schon etwas vorbereitet, denn er zog zwei weitere Schalen mit gegarten Süßkartoffeln und dickkörnigem, hellem Mais aus dem Kühlschrank. „

»Maíz Mote«, sagte er, »der ist nicht süß und“Camote“, Süßkartoffel, im Ofen gegart.« ...

... Sie hatte sich neben ihn an die Arbeitsfläche gestellt und schaute dabei zu, wie er jetzt den Fisch im Limettensud mit dem Koriander, den roten Zwiebeln, dem bisschen Ingwer und dem Knoblauch mischte. Dann füllte er den übrigen, milchig-weißen Sud, durch ein Teesieb, in eine kleine Glaskaraffe ab und garnierte den Fisch mit den Zwiebeln und je einer dicken Scheibe Süßkartoffel und Mais echt ansehnlich auf einem Teller.

Zum Schluss dekorierte er noch ein paar Blättchen Koriander und war dann anscheinend fertig.

»Malena, das ist Leche de tigre, "Tigermilch"«, bemerkte Juan und zeigte auf die Glaskaraffe mit der milchig weißen Flüssigkeit.

»Die gilt bei uns zu Hause als aphrodisierend, sag' nicht, ich hätte dich nicht gewarnt.« Dann goss er ein bisschen davon an den Fisch und machte zwei Flaschen Cuzqueña auf. ...

*... Ende der Leseprobe aus meinem Buch  
"Ceviche und andere scharfe Sachen"*

(Latina-Tipp 🍷)

"Camote" oder Süßkartoffel, wie wir sagen lässt sich super im Backofen zubereiten. Einfach gut waschen, dann mit einer Gabel rundherum einpieksen. Danach circa für eine ¾ Stunde bei 160 Grad in den Backofen (Umluft). Später rausholen und dann die dickliche Schale mühelos abpellen. Zum Schluß auf circa 2 cm dicke Scheiben schneiden – fertig.

"Maiz Mote", großkörniger Mais aus Perú. Gibt es ebenfalls im Latino-Lädchen als tiefgefrorene Kolben. (Wir behandeln diesen speziellen Mais wie Gold, weil es manchmal schwierig ist, 'ran zu kommen.) Geschmacklich total anders als "unser" Mais, der normaler Weise die süße Variante ist.

"Cuzqueña", eine peruanische Bierspezialität. (Latino-Lädchen) ... wenn du einmal da bist, kauf' dir unbedingt ein paar Fläschchen "INCA KOLA", ebenfalls eine peruanische Spezialität, die ein bisschen wie Powerdrinks schmeckt. (Ein absolutes Muss!)

Viel Spass beim Nachkochen - "Kalt-Garen". M&M