

CEVICHE AV KVEITE MED AMARILLOCHILI OG LIME SAUS

Du trenger:

- 600 g filet av kveite, uten skinn og bein
- ½ rød løk, skåret i passende biter
- 1 avocado
- 1 koriander plante
- 12 physalis, delt i to
- 4 ss ristet mandler, gjerne krydret med chili og røkt paprika pulver, hakket grovt
- 16 bringebær
- 1 søt potet, rensset og skåret i 1 cm terninger
- 1 avocado
- Salt
- 1 cm fersk Ingefær, rensket
- 1 hvitløkfedd, halvert
- 4 koriander stilker
- Juice fra 12 lime
- 2-3 teskje amarillo chili puré/paste (fåes kjøpt på glass hos Gutta på Haugen i Oslo), eller lag din egen versjon. Se oppskrift tilslutt.

Slik gjør du:

1. I en liten bolle har du ingefær, hvitløk, 4 koriander stilker og limejuice. Rør om, og la det stå i 10-15 min.
2. Gi søtpotet terningene et oppkok i saltet vann. La det koke i 4-5 min til de begynner å bli myke. La de være al dente.
3. Legg rødløk bitene i isvann.
4. Hell lime sausen gjennom en sikt, og kast det som lå oppi sausen. Nå har du 2 teskjeer amarillo chili puré oppi sausen, og en halv teskje salt. Rør godt rundt.
5. Rens og skyll fiskefileten, og skjær den i passende små sashimi biter. Legg det oppi den syrlige lime-chili sausen, og la det marinere i 5-10 minutter før servering.
6. Ved anretning bruker du dype tallerkener. Gjerne pasta eller suppetallerken. Ha fiskebiter oppi først. Deretter legger du de ulike frukt og grønnsakene rundt, physalis, bringebær, søtpotet terninger, og rødløk Pynt med koriander blader, og strø mandelbiter over. Tilslutt øser du lime-chili saus rundt fiskestykkene. Servér.

Amarillo chili paste:

Du trenger:

- 1-2 ss olivenolje
- ¼ løk
- 2 hvitløksfedd, finhakket

- 2 amarillo chili, fjernet stilk og frø (hvis du ikke får tak i Amarillo chili, bruker du en annen chili.)

Slik gjør du:

Varm oljen i en stekepanne, og stek løken til den er myk. 6-7 min. Tilsett hvitløk og chili, og stek ytterligere i 2-3 min. Krydre med salt, og la det avkjøle. Kjør det i en foodprosessor til en fin og jevn puré.

KAMSKJELL MED TOMATILLO OG JALEPENO

Du trenger:

- 4 kamskjell, bare muskelen, skåret i tynne skiver
- 1 avocado, rensket med stein fjernet, og skåret i passende skiver
- 1 stor neve fersk koriander
- 80 ml lime juice
- 2 jalepenos, rensket og fjernet frø og hakket
- 1 hvitløkfedd
- 1/4 vanlig løk eller 1/2 sjallotløk
- 10 ml fiskesaus (asiatisk)
- 4 tomatillos, fjern skallet, vasket og hakket (Hvis du ikke finner fersk, bruk hermetiske).
- Garnityr:
- Chili pulver
- Koriander blader (Du kan også bruke persille eller Kjørvel blader)

Slik gjør du:

1. Lag sausen som i Mexico kalles for Aquachile, ved å kjøre alle ingredienser i en Food Prosessor. Hvis den er for tykk, kan du ha i litt vann. Krydre med litt salt.
2. Skyll kamskjellene rene i kaldt vann..
3. Skjær hver kamskjell i 3-4 tynne skiver med en skarp kniv.
4. Ved servering har du noen skjeer saus (aguachile) i bunnen av fatet/suppe tallerken, og legg skiver av kamskjell oppå. Legg avocado biter oppå, og avslutt med noen klyper chile de arbol. Helt tilslutt litt syltet rødløk og en fersk bunt av koriander.

STEINBIT MED TOMAT, INGEFÆR OG HVITLØK

(Hvis du ikke finner steinbit, kan du bruke en annen hvit fisk, feks; torsk, breiflabb osv.)

Du trenger:

- 4 steinbit fileter á 180 - 200 g
- Smør til å steke fisken
- 1 skvett saft av sitron

- salt og sort pepper
- olivenolje
- 12 plommetomater, skinnet fjernet
- 2 sjalottløker, finhakket
- 5 hvitløkfedd, knust og hakket
- 60 g fersk ingefær, finhakket
- 1 rød chili, uten stilk og frø, finhakket
- 1-2 ss tomatpuré
- 1dl hvitvin
- 2 ss persille, hakket
- 2 ss koriander, hakket
- 75 g usaltet smør
- Oliven olje
- salt og pepper

Slik gjør du:

Sausen

1. Ha en stor sauspanne på medium varme og ha i olivenolje.
2. Stek sjalottløken, hvitløk, ingefær og chili til det er mykt men ikke farget. Tilsett tomatpure og hvitvin, og stek i 3 min.
3. Tilsett de 12 ferdig skåldede (fjernet skinn) tomatene, persille, koriander og smør, og la det koke på medium varme, til det er blitt til en delvis klumpete masse. Krydre med salt og pepper etter smak. Ta vekk fra varmen og la det stå.

Fisken

1. Renskjær fisken på forhånd. Salte bitene før steking, eller la dem ligge 15 min i saltlake. Husk å skylle fiskebitene rene igjen, før steking.
2. I en stekepanne på medium varme har du olivenolje i, til du dekker stekeflaten. Ha i litt smør, og når det bobler og det begynner å bli litt farge på smøret, har du i breiflabben. Krydre og stek til den er gylden på ene siden. Vend fisken og skru ned varmen og krydre med salt og pepper og saften av sitron.
3. Jeg serverer den uten potet, men med masse ekstra hakket koriander og persille over.