



Så här tillagas 'Ceviche av kanarisk Cherne med ananas från Gáldar och Cigalas', av chef Wolfgang Grobauer

INGREDIENSERNA

Tillagning för 4 personer

200 gr. filéer av cherne

4 st. Havskräftor

1 liten syltad ananas

Saften av 2 blodapelsiner

Saften av 1 lime

10 skivor av blodapelsin utan skal

4 skivor av lime utan skal

50 gr rödlök i långa fina strimlor

80 gr finskuren fänkål

1 sked kärnor från granatäpple

1 sked sojakaviar

1 sked citronkaviar

2 skedar olivolja

Koriander

Flingsalt från Pozo Izquierdo och mald vitpeppar

TILLAGNING

Blend the orange and lime juice, oil, salt and pepper to make up the fish marinade.

Cut upBlanda lime och apelsinsaft med olja salt och peppar för marinaden av fisken.

Skär fisken i fina skivor utan skinn och lägg i marinaden. Låt dem ligga och dra i 10 minuter.

Skala den syltade ananasen och skär den i små skivor.

Ångkoka de skalade havskräftorna i två minuter med salt och peppar.

Lägg i marinaden.

Låt fisken och havskräftorna rinna av från marinaden och ta vara på spadet för att pressa



tillsammans med fänkålen och löken.

Lägg upp och dekorera med färska korianderblad tillsammans med kaviar från soja, citron och kärnorna från det färska granatäpplet.