



**So wird das Rezept „Ceviche vom kanarischen Wrackbarsch mit Ananas aus Gáldar und Kaiserhummer“  
von Chefkoch Wolfgang Grobauer zubereitet**

**ZUTATEN**

**Für 4 Personen**

200 g Wrackbarsch (cherne)

4 Stck. Kaiserhummer

1 kleine konfitierte Ananas

Saft von 2 Blutorangen

Saft von 1 Limette

10 Scheiben geschälte Blutorange

4 Scheiben geschälte Limette

50 g rote Zwiebel, in Julienne geschnitten

80 g fein geschnittener Fenchel

1 EL Kerne vom frischen Granatapfel

1 EL Soja-Kaviar

1 EL Zitronen-Kaviar

2 EL natives Olivenöl

Koriander

Maldon-Salz aus Pozo Izquierdo und gemahlener, weißer Pfeffer

**ZUBEREITUNG**

Blutorangen- und Limettensaft, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade für den Fisch vermischen.

Den Wrackbarsch (cherne) in feine Scheiben (ohne Haut) schneiden und in die Marinade legen. 10 Minuten lang marinieren.

Die kandierte Ananas schälen und in kleine Scheiben schneiden.

Die geschälten Kaiserhummer 2 Minuten mit Salz und Pfeffer im Dampf garen und in die Marinade legen.



Den Fisch und den Kaiserhummer abtropfen lassen. Den Saft zum Marinieren der Zwiebel und der Fenchel verwenden.

Zum Servieren auf einen Teller legen und mit frischem Koriander, Soja- und Zitronenkaviar und Kernen von frischen Granatäpfeln garnieren.