



OLITHEA®  
-Corfu-

PREMIUM  
extra virgin olive oil  
from Corfu, Greece

# Seebarsch Mit Orangendressing

---



## Zutaten

- 4 Orangen
  - Saft einer Limette
  - 20gr Ingwer
  - 1 Knoblauchzehe
  - 1 Seebarsch
  - Salz
  - Zucker
  - 1 Chili
  - 1 Frühlingszwiebel
- 

## Zubereitung

Für den Seebarsch:

Seebarsch filetieren, gründlich salzen und mit Zucker bestreuen (80 % Salz, 20 % Zucker). Nun für eine Dauer von mindestens 35 Minuten im Kühlschrank stehen lassen. Seebarschfilet nun in Wasser mit Eiswürfel abspülen und trocken tupfen. In dünne Scheiben schneiden ohne Haut.

Für die Vinaigrettesauce:

Limettensaft und Orangensaft mit dem Knoblauch und dem Ingwer vermengen. Etwas Salz und Pfeffer hinzugeben.

Nun den Fisch auf einen Teller anrichten und mit der Vinaigrettesauce beträufeln. Mit klein gehackten Frühlingszwiebeln und Chili dekorieren. Zum Schluss noch mit Extra Native Olivenöl "OLITHEA" verfeinern.

---