

## HEILBUTT-CEVICHE

25  
min

185  
min

Zubereitung Garzeit

### Zubereitung:

- 1- Den Heilbutt in 1 cm grosse Würfel schneiden.
- 2- Den Zitronensaft auspressen und über den Fisch giessen. Die **McCormick Tex-Mex Gewürzmischung** hinzufügen. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3 Std. kalt stellen.
- 3- Die Tomaten und die Peperoni schälen, dann in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten in dünne Scheiben schneiden. Die Korianderblätter entfernen und fein hacken.
- 4- Den Heilbutt abtropfen lassen, dann den Saft mit allem Gemüse mischen. Die abgetropften Kidneybohnen hinzugeben, dann abschmecken.
- 5- Das Ganze in einer Kasserolle auf kleiner Flamme erhitzen, dann die Heilbutt-Stücke hinzugeben. Auf kleiner Flamme ca. 5 Min. garen lassen.
- 6- Quinoa nach kreolischer Art kochen.

### Anrichten:

Den Heilbutt mit dem Jus auf einem Quinoa-Bett arrangieren und mit Koriander bestreuen.

### Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Ceviche wird herkömmlicherweise kalt serviert, der Kochvorgang erfolgt nur wegen der Säure.



### ZUTATEN (10 Portionen)

- 1,3kg Heilbuttfilets
- 20g **McCormick Tex-Mex Gewürzmischung**
- 500g Tomaten
- 100g Schalotten
- 1kg Zitronen
- 300g rote Peperoni
- 300g gelbe Paprika
- 200g gekochte Kidneybohnen
- 400g Quinoa
- 1 Bund Koriander
- 3g Pfeffer
- 6g Salz

## SCHWEINEBRATEN NACH MEXIKANISCHER ART

20  
min

40  
min

Zubereitung Garzeit

### ZUTATEN (10 Portionen)

- 1,5kg Schweinebraten
- 15g **McCormick Tex-Mex Gewürzmischung**
- 1,5kg Tomaten
- 200g Zwiebeln
- 3g **McCormick Knoblauchpulver**
- 30cl Wasser
- 500g Basmati-Reis
- 100g Rosinen von Vahiné
- 3cl Olivenöl
- 3g Pfeffer
- 6g Salz

### Zubereitung:

1- Den Backofen auf 200 °C (Stufe 7) vorheizen. 2- Die Tomaten schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. 3- Wasser mit der **McCormick Tex-Mex Gewürzmischung** vermischen. 4- Den Schweinebraten salzen. In einem heissen Schmortopf mit einem Schuss Öl den Schweinebraten bräunen, dann in einem Gastronorm-Behälter beiseitestellen. In dem Schmortopf die Zwiebeln anschwitzen, mit Wasser ablöschen, die Tomaten, **McCormick Tex-Mex Gewürzmischung** und **McCormick Knoblauchpulver** hinzugeben. Zum Sieden bringen, dann alles in den Gastronorm-Behälter geben. 5- Im Backofen 40 Min. garen lassen, dabei regelmässig übergiessen. 6- Den Reis nach kreolischer Art kochen. Zum Schluss die Vahiné Rosinen hinzugeben.

### Anrichten:

Den Reis in der Mitte des Tellers anrichten, eine ordentliche Scheibe Schweinebraten darauflegen, zum Schluss den Bratensaft darübergiessen.

### Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Anstelle der Tomaten können Sie auch Paprika verwenden. Dadurch wird das Rezept etwas würziger.