



BERLIN CAPITAL CLUB  
AM GENDARMENMARKT

## Ceviche Poke Bowl

### ZUTATEN

ca. 120g Zander  
ca. 120g Lachs  
Saft von 2 Limetten  
1,5 Chillis  
1Tl Salz  
etwas Minze/ Koriander  
2 Stück Lauchzwiebeln  
125g Reis (Basmati oder Sushi)  
250ml Wasser  
20g Sushiessig  
5g Mirin  
5g Zucker  
ca 2,5g Salz  
½ Avocado  
Grillgemüse  
Provenzalische Marinade  
Krautsalat  
Olivenöl  
Olivenöl



Vielen Spaß beim Nachkochen!

Guten Appetit

Ihr

Ingo Ehlers  
Chef de cuisine