

Lachsforellentartar mit Mango

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
240	g	Lachsforelle frisch
1-2	TL	Limettensaft
1-2	EL	Olivenöl
2	Stk	Jungzwiebel
1	Stk	Mango
		Zitronensaft, Chili, Olivenöl, Koriander
1	EL	Brauner Zucker



Vorbereitung

Mango schälen
Jungzwiebel waschen
Teller kaltstellen

Zubereitung

Die Lachsforelle in dünne Streifen schneiden und anschließend würfeln.
Mit Olivenöl, Limettensaft und Salz marinieren.
Mango in Scheiben oder Würfel schneiden.
Jungzwiebel waschen und fein schneiden.
Mango und Jungzwiebel mit Chili, Zitronensaft, Olivenöl, braunen Zucker marinieren.

Finalisierung

Die Masse in einen Portionerring einfüllen und auf den Teller portionieren.
Mit marinierten Mangowürfeln vollenden und servieren.

Allergene

- Gluten
 Krebstiere
 Ei
 Fisch
 Soja
 Erdnüsse
 Milch/Laktose
 Schalenfrüchte
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Sulfite
 Lupinien
 Weichtiere