

Honiglasierter Lachs mit Avocado-Mango-Salsa

Für zwei Personen:

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, mit Haut	1 Chilischote	1 Limette
1 EL flüssiger Honig	1 EL Butter	Salz

Für die Salsa:

150 g Kirschtomaten	1 reife Avocado	1 rote Zwiebel
1-2 Mango	1 Limette	125 g Büffel-Mozzarella
Salz Pfeffer		

Für den Lachs:

Für die Glasur Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein hacken. Honig, Chili und Salz verrühren. Lachs waschen, trockentupfen und mit der Honigmischung bestreichen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Lachs darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Limette halbieren, auspressen, 2 EL Saft auffangen und den Lachs damit beträufeln.

Für die Salsa:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und würfeln. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Tomaten waschen, trockentupfen und auch würfeln. Zwiebel-, Avocado-, Mango- und Tomatenwürfel vermengen. Mozzarella würfeln und dazugeben. Limette halbieren, auspressen und 2 EL Saft auffangen. Würfel mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tim von Loh am 18. Juni 2020