

## 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