

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2020** ▪
Hauptgang und Dessert mit Mario Kotaska



Tim von Loh

Honiglasierter Lachs mit Avocado-Mango-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, mit Haut
 1 Chilischote Pimenton de la Vera
 (Schärfegrad 4)
 1 Limette
 1 EL flüssiger Honig
 1 EL Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Für die Glasur Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein hacken. Honig, Chili und ¼ TL 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:

150 g Kirschtomaten
 1 reife Avocado
 1 rote Zwiebel
 ½ Mango
 1 Limette
 125 g Büffel-Mozzarella
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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.