

Geräuchertes Forellenfilet mit Avocado-Mango-Salat und Cashewnüssen

Zutaten für 4 Personen:

2 geräucherte Forellenfilets	
1 Thai-Mango	schälen, halbieren, längs halbieren, in Scheiben schneiden
1 Avocado	halbieren, Kern entfernen, schälen, längs halbieren, in Scheiben schneiden
1 kleine Chili	längs halbieren, Samen entfernen, waschen, fein schneiden
1 kleiner Büschel Koriander	Blätter fein schneiden
½ Zitrone	auspressen
2 EL Thai-Fischsauce	
2 EL Cashewnüsse	goldbraun rösten, leicht zerdrücken
50 g saurer Halbrahm	alle Zutaten zu einer Sauce mischen
wenig Zitronenabrieb	
1 Kaffeelöffel Zitronensaft	
1 Messerspitze Kreuzkümmel	
1 Messerspitze gehackte Korianderblätter	
1 Messerspitze gehackte Chili	
1 Messerspitze Rohrzucker	
Frische Kräuter zum Garnieren	

Zubereitung:

Avocado und Mango in einer Schüssel mit Chili, Zitrone, Fischsauce und Koriander mischen, Cashewnüsse begeben, allenfalls leicht nachsalzen.

In vier Servierringen auf den Tellern verteilen, die Forellenfilets von Haut und Gerätepartikeln befreien, in lose Stücke brechen und auf dem Salat verteilen. Ringe entfernen, mit Kräutern garnieren. Die Sauce entweder als Punkte auf die Teller geben oder in je einem Chinalöffel dazu servieren.
