



# Exotische Lachs-Ceviche mit Mango

🕒 40–45 Min   

## Zubereitung

- 1 Zuerst wird das Fischfilet gewaschen und in feine Scheiben geschnitten. Anschließend werden die Limetten ausgepresst. Den Saft mit dem Olivenöl verrühren und nun über den Fisch geben. Für etwa 25 Minuten ziehen lassen.
- 2 Im nächsten Schritt den Koriander schneiden und die Schalotte schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und klein würfeln. Die Mango schälen und in feine dünne Streifen schneiden.
- 3 Nun alle Zutaten vermischen und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Lachsfilet
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Mango
1 Stk.	Paprika, rot
5 Stk.	Limetten
2 EL	Olivenöl
1	Bund Koriander, frisch
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

