



DAS DSCHUNGELBUCH

Ab 26. September auf DVD, Blu-ray™ und als Video on Demand

Moglis exotischer Dschungel-Mittagssnack mit gegrillten Lachs-Tortillas an Limetten-Krautsalat und Mango-Dip



Zutaten für 4 Portionen:

750 g Lachsfilet mit Haut
1 Teelöffel Chilipulver
¼ Teelöffel Salz
¼ Teelöffel Zucker
¼ Teelöffel Kreuzkümmel
8 Maistortillas
4 Lauchzwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten

Für den Limetten-Krautsalat:

300 g geraspelter Weißkohl
1 Handvoll gehackter Koriander
½ Tasse Mayonnaise
2 Suppenlöffel frisch gepresster Limettensaft von 1-2 Limetten
1 Teelöffel Zucker
eine Prise Salz
eine Prise Chilipulver

Für den Mango-Dip:

1 geschälte und fein gewürfelte Mango
¼ Tasse fein gewürfelte rote Zwiebeln
¼ Tasse fein gewürfelte rote Paprika
1 Handvoll gehackter Koriander
1 Teelöffel Olivenöl
1 zerhackte Jalapeño-Chilischote
Limettensaft
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Lachs trocken tupfen. Chilipulver, Zucker, Salz und Kreuzkümmel verrühren und die hautlose Seite des Lachses damit bestreichen. Anschließend beiseite stellen.

2. Für die Zubereitung des Limetten-Krautsalats Mayonnaise mit Limettensaft, Zucker, Salz und Chilipulver in einer großen Schüssel verquirlen. Den geraspelten Weißkohl, Koriander und Zwiebeln hinzufügen, gut verrühren und anschließend mit dem Limettensaft beträufeln. Abdecken und kalt stellen.



3. Für den Mango-Dip alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Abschmecken, abdecken und ebenfalls kalt stellen.

4. Den Lachs mit der Hautseite nach unten für ca. fünf Minuten (abhängig von der Dicke des Fisches) unter einem Deckel anbraten oder grillen. Den Fisch umdrehen, die Haut entfernen und für weitere drei Minuten garen bzw. bis sich der Fisch leicht mit einer Gabel zerteilen lässt. Den Lachs vom Feuer nehmen und mit der rosafarbenen Seite nach oben auf eine Platte legen.

5. Die Maistortillas für einige Sekunden auf dem Grill oder im Backofen erwärmen. Den Lachs mit einer Gabel zerteilen und gleichmäßig auf den Tortillas verteilen. Mit Limetten-Krautsalat und Mango-Dip garnieren und unverzüglich warm servieren.

Dekoidee: Limetten vierteln und auf dem Tellerrand drapieren.

Ein erfrischender halbtrockener Weißwein passt hervorragend zu den Lachs-Tortillas.

Guten Appetit!