

Steinbeißerfilet auf Mangosalat mit Cashewkernen

500 g	Steinbeißer Filet
1	Mango
400 g	Kaiserschoten
2	Zwiebel, gewürfelt
2 grüne	Chilischote, fein gehackt
1 gelbe	Chilischote, fein gehackt
1 rote	Chilischote, fein gehackt
1 rote	Spitzpaprika
4 EL	Cashewkerne
6 EL	Zitronensaft
4 EL	Sojasoße
2 Prise	Zucker
	Salz
2 TL	Zitronenpfeffer
2 EL	Limonenöl
2	Eiklar



Kaiserschoten waschen und putzen, ca. 2-3 Minuten im kochenden Salzwasser garen, abgießen und abschrecken

Mango schälen, in Scheiben schneiden und dann in kleine Würfel schneiden

Chilischoten entkernen, waschen und fein hacken

Spitzpaprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden

Zwiebel schälen und fein würfeln

Nusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie duften

Mangosalat

Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben

3 EL Zitronensaft, 2 EL Sojasoße, 1 Prise Zucker, etwas Salz darübergeben und gut vermischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen

Steinbeißer

Fisch waschen, trocken tupfen, in 4-5 Teile schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, in Eiklar wenden und mit reichlich Zitronenpfeffer bestreuen

Öl in einer Pfanne erhitzen, Fischstücke auf beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten braten

Mangosalat auf Teller verteilen, jeweils 2-3 Stücke Steinbeißer darauf setzen, Cashewkerne darüber streuen.