

7 Tomaten
1 reife Mango
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Limette
1 Zitrone
1 Tl Chilipulver
1 TL Zucker
3 Tl Olivenöl
100 g Chinakohl
200 g Fischfilets (z. B. Dorade)

Mayonnaise
1 Eigelb
100 ml Speiseöl
1 TL Senf
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Guacamole
1 Avocado
1 kl. Chilischote rot
Koriandergrün

Für die Guacamole die Chilischote fein hacken, eine Tomate klein würfeln und alles mit der zerdrückten Avocado vermischt. Koriander, nach Geschmack etwas, Limettensaft untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die restlichen Tomaten und die Mango würfeln, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, würzen mit Chilipulver, Limettensaft, Olivenöl, Zucker, etwas Salz und Pfeffer gut miteinander vermengen.

Den Chinakohl in feine Streifen schneiden.

Das Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. In einer Pfanne in Olivenöl braten und in mundgerechte Stücke zerrupfen.

Das Eigelb in eine Rührschüssel geben. 1 kräftige Prise Salz, 1 EL Zitronensaft und den Senf zufügen und verrühren. Das Öl in einem dünnem Strahl unter Rühren hinzufügen. So lange rühren, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die vorbereiteten Tortillas mit der Mayonnaise einstreichen, den Kohl und die Fischstücke darauf legen und nach Geschmack Tomatensalat und Guacamole hinzufügen.