**Lachs mit Orangensalsa**

*Zutaten für 4 Personen*

**Lachs:**

* 800g Lachsfilets in 4 Portionen geschnitten
* 3 Orangen Salz und Pfeffer

**Orangensalsa:**

* Eine Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden
* Eine Portion frischen Koriander
* Eine milde Chilischote in feine Ringe schneiden
* etwas Olivenöl
* Eine Räucherplanke (Buche oder Erle)

*Zubereitung:* Den Lachs mit Salz, Pfeffer und dem Abrieb einer Orange würzen. Von einer Orange Scheiben ca. 4-6 Scheiben schneiden und auf die Planke legen. Als Planke eignet sich Buche oder Erle, die länger ist als das Filet. Den Fisch mit der Hautseite nach unten auf die Orangenscheiben legen. Dann die Planke über direkter, starker Hitze platzieren und bei geschlossenem Deckel 20 - 30 min räuchern bis der Fisch die gewünschte Kerntemperatur (ca. 60 Grad) hat. Bei sehr frischem Fisch reichen auch 52-55 °.
Die restlichen Orangen schälen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Mit der Zwiebel, der Chili und dem Koriander mischen. 2 EL Olivenöl dazu geben und mit Salz, und dem Pfeffer abschmecken. Das Orangensalsa zum Fisch servieren.