

Curry-Lachs mit Gurken-Salat

Für zwei Personen

300 g Lachsfilet	8 Platten Strudelteig	1 Gurke
1 Zitrone	1 Limette	1 Schale Shiso-Kresse
1 EL Sesam	1 EL Currypulver	2 EL Crème-fraîche
400 g Butterschmalz	Cayennepfeffer, Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit Butterschmalz erhitzen. Die Limette waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit einem halben Esslöffel Currypulver, der abgeriebenen Limettenschale, einem halben Esslöffel Sesam und einer Prise Salz vermengen. Die Masse zu Kugeln formen. Den Strudelteig in Streifen schneiden und die Lachskugeln darin einrollen. Die eingerollten Kugeln in den Topf mit dem heißen Butterschmalz geben und darin ausbacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Gurke schälen und in breite Streifen schneiden. Einen Topf erhitzen und die Gurkenstreifen darin kurz andünsten. Die Crème-fraîche und den Zitronensaft zugeben und unterrühren. Kurz köcheln lassen, anschließend mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Die Gurkenstreifen auf dem Teller anrichten, darauf die Curry-Lachskugeln geben, mit Kresse garnieren und servieren.

Elisabeth Bell am 17. Juli 2012