

## Curry-Lachs auf knusprigem Brot

### Für 1 Person:

|                    |                  |                   |
|--------------------|------------------|-------------------|
| 150 g Lachsfilet   | 1 Frühlingslauch | 1/2 Apfel         |
| 1 EL Crème-fraiche | 1 TL Currypulver | 1 TL Schnittlauch |
| 1 Butter           | 1 Baguette       |                   |

Ein Stück Lachs salzen, pfeffern und zusammen mit einem Stück Baguette in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten.

Zwischendurch wenden. Das Baguette aus der Pfanne nehmen und dafür Lauchzwiebeln reingeben.

Eine Flocke Butter und 1 EL Currypulver dazugeben und ein paar Sekunden rösten.

Eine Flocke Creme Fraiche dazu und durchmengen.

Alles aus der Pfanne nehmen und dünn geschnittenen Apfel dazugeben. Den Lachs etwas zerpfücken und auf das Brot geben. Mit etwas Schnittlauch garnieren.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020