

## Lachs 'Bombay-Style'

### Für 2 Personen:

200 g Lachsfilet ohne Haut	1 Apfel	1 gelbe Peperoni
1 Avocado	1 rote Zwiebel	1 TL Currypulver
200 ml Sahne	2 EL gehackte Minze	1 Limette
1/2 TL Salz	2 EL Rapsöl	4 EL Mango Chutney

Lachsfilet, Apfel (mit Schale) und Zwiebel in grobe Würfel schneiden. Die Peperoni in feine Ringe schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entnehmen, die Hälften mit Schale in je drei Keile schneiden danach die Schale abziehen und die Keile quer halbieren.

Das Gemüse in einer heißen Pfanne mit Rapsöl für 5 Minuten braten. Anschließend salzen, mit Currypulver bestäuben und das Currypulver kurz anrösten.

Mit Sahne ablöschen, die Lachswürfel dazugeben und diese nochmal leicht salzen.

2EL Mangochutney dazugeben einmal durchschwenken und für ca. 20 Sekunden einkochen.

Auf einem tiefen Teller anrichten, mit Minze bestreuen, Limettenschale darüber reiben und mit Limettensaft beträufeln.

Steffen Henssler am 17. April 2021