

## Gebackene Garnelen-Praline

200 g Lachsfilet    200 g Garnelen    1 Zitrone  
1 Msp. Curry    4 Blätter Frühlingsrollenteig    400 g Butterschmalz  
Meersalz, Pfeffer

Die Garnelen schälen, den Darm entfernen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Den Lachs ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Garnelen und Lachs mischen, mit etwas Salz, Pfeffer, Curry sowie Zitronenabrieb abschmecken und zu 4 gleichgroßen Pralinen formen. Den Frühlingsrollenteig in dünne Streifen schneiden, die Kugeln einrollen, gut andrücken und im heißen Butterschmalz rasch kross frittieren, sodass sie im Inneren noch glasig sind. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen.

Alexander Herrmann am 26. Oktober 2023