

# Gebackene Lachs-Praline

## Für 2 Portionen

200 g Lachsfilet	1 Orangen	1 TL Sesamsamen
$\frac{1}{2}$ TL Curry	2 Blätter Frühlingsrollen	400 g Butterschmalz
1 Stange Lauch	150 g Naturjoghurt	Zitrone, Meersalz

Den Lachs würfeln und mit Curry, gerösteten Sesamkörnern, Orangenabrieb und Salz abschmecken. Gut vermengen und zu zitronengroßen Kugeln formen. Die Frühlingsrollenteigblätter aus der Verpackung nehmen und in dünne Streifen schneiden.

Tipp:

Nicht zu früh aus der Verpackung nehmen, da der Teig schnell austrocknet.

Anschließend die Lachskugeln damit ummanteln. Währenddessen das Butterschmalz in einen tiefen Topf geben und erhitzen. Wenn das Fett heiß genug ist, die Lachspralinen für wenige Sekunden darin frittieren. Den Joghurt mit Zitrone abschmecken. Den geschnittenen Lauch in der Pfanne schwenken und dazu geben. Anschließend den Joghurt in eine Schale geben und die Praline darauf setzen.

Alexander Herrmann am 06. Februar 2014