

Curry-Lachs mit Gurken-Salat

Für vier Personen

Currylachs:

1 Limone, unbehandelt	300 g Lachsfilet, Sushiqualität	0,5 EL Curry
0,5 EL Sesam	0,5 Pack Strudelteig, fertig	400 g Butterschmalz
Salz		

Gurkensalat:

1 Zitrone	1 Gartengurke	2 EL Crème-fraîche
1 Msp. Cayennepfeffer	0,5 Schale Shisokresse	Salz

Currylachs:

Die Schale der Limone abreiben. Den Lachs in Würfel schneiden und mit Salz, Curry, Limonenabrieb und Sesam anrühren. Die Masse zu Kugeln formen, den Strudelteig in Streifen schneiden und die Lachskugeln darin rollen. Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen und die Kugeln rasch darin ausbacken.

Gurkensalat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Gurken schälen, breite Gurkenstreifen abziehen und in einem Topf kurz andünsten. Mit Crème-fraîche, Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit der Kresse garnieren.

Alexander Herrmann am 11. Mai 2012