



Lachs in rotem Curry mit grünen Paprika

Zutaten: 400 gr. Lachsfilet
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Sojasauce
2 EL Speisestärke
2 grüne Paprikaschoten
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Koriander
ca. 6 EL Erdnussöl
200 ml Kokossahne
1 EL rote Currypaste
1 TL rote Pfefferkörner
1 TL Fischsauce

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Mit der Sojasauce beträufeln und in der Speisestärke leicht wenden.

Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in kleine Rauten schneiden.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und beide in kleine Würfel schneiden. Den Koriander von den Stielen zupfen.

Nun 1 Esslöffel Öl im Wok erhitzen, ihn damit ausschwenken und das Öl wieder abgießen. Diesen Vorgang einmal wiederholen. Dann noch etwas Öl im Wok erhitzen und die Lachswürfel darin etwa 1 Minute leicht bräunen.- Sie anschließend herausnehmen und beiseite stellen.

Die Paprikastücke, sowie die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in den Wok geben und kurz anbraten. Kokossahne, Currypaste, Pfefferkörner und Koriander hinzufügen und alles leicht köcheln lassen.

Die Lachswürfel etwa 1 Minute in der Sauce ziehen lassen, dann zusammen mit dem Gemüse herausnehmen und beides auf einer Platte anrichten. Einige Paprikastückchen zur Deko aufheben.

Die Sauce mit dem Pürierstab kurz aufschlagen und über das Gericht gießen.

Als Beilage Reis und ein schönes Glas Gewürztraminer.