

# Rotes Curry mit Lachsfilet



2 rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Stück Ingwer (ca. 5 cm groß)  
4 Lachsfilets (je 150-220 g)  
120 g rote Currysauce  
425 ml Kokosmilch  
150 g Baby Pak Choi  
2 EL Limettensaft  
2 TL brauner Zucker  
2 TL Fischsauce  
1 Handvoll Koriander  
1 Chilischote  
Limettenscheiben

- O1** Zwiebel, Knoblauch und Ingwer abziehen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein hacken und den Ingwer in Streifen schneiden. Den Baby Pak Choi waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Küchenpapier die Lachsfilets trocken tupfen. Eine Pfanne mit ein wenig Öl erhitzen und auf hoher Flamme den Lachs beidseitig 2-3 Minuten anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
- O2** Die Zwiebeln in derselben Pfanne für 2 Minuten anschwitzen auf mittel-hoher Flamme, dann den Knoblauch und in den Ingwer. Die rote Currysauce hinzugeben und für 1 Minuten anrösten, bis es duftet. Mit der Kokosmilch ablöschen und zum Köcheln bringen.
- O3** Die Lachsfilets wieder in die Pfanne legen. Baby Pak Choi hinzufügen. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit Limettensaft, Zucker und ein wenig Fischsauce abschmecken. Auf frisch gekochtem Jasminreis servieren und mit gehacktem Koriander, Chili und Limettenscheiben garnieren.