# Lachsfilet Curry

Das Lachsfilet Curry mit Kokosmilch schmeckt würzig und scharf. Das Rezept bringt Abwechslung in deinen Speiseplan.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Lachsfilet |
| 1 Stk. | Zwiebel (klein) |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Kokosöl |
| 250 ml | Kokosmilch |
| 1 EL | Currypaste (rote) |
| 1 EL | Limettensaft (frisch gepresst) |
| 1 Prise | Chilipulver (oder Chili frisch) |
| 1 Prise | Zucker |
| | Salz und Pfeffer |
| Nach Belieben | Kräuter (zum Garnieren) |
| Nach Belieben | Zitronenscheiben (zum Garnieren) |

## Zubereitung

1. Für das **Lachsfilet Curry** die Fischfilets waschen, trocken tupfen und ein wenig salzen.

2. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken.

3. Das Kokosöl in eine Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zirka 2 Minuten andünsten. Die Kokosmilch und Limettensaft zugen, Currypaste einrühren. Etwa 6-8 Minuten eindicken lassen und mit Chili, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Abschließend die Lachsfilets in die Sauce legen, und auf beiden Seiten bei reduzierter Hitze

einige Minuten ziehen lassen. Servieren und mit frischen Kräutern und Zitronenscheiben garnieren.

## Tipp

Zum Lachsfilet Curry gedünsteten Reis reichen.