

Lachsfilet auf Curry-Kaki-Wirsing und Orangensauce

2 EL	Öl
1 EL	Curry
1 kleiner	Wirsingkohl
1	Zwiebel
1	Kaki
250 ml	Schlagsahne
4	Lachsfilets, à 160 g
2 EL	Zitronensaft
	Pfeffer



Wirsingkohl der Länge nach vierteln, Strunk herausschneiden und in 1 cm breite Streifen schneiden.
Zwiebel schälen und fein würfeln.

Kaki schälen und ebenfalls etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Speiseöl in einem großen Topf oder einem Wok erhitzen,
Zwiebel darin glasig anbraten.
Curry zugeben und kurz anrösten.
Kaki und Kohl unter mischen,
sofort Sahne zugießen,
nach Bedarf noch ca. 250 ml Wasser auffüllen und etwa 6 Minuten sanft köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Lachsfilets mit Zitronensaft beträufeln und kurz ziehen lassen.
Mit Pfeffer würzen und auf den Wirsing setzen.
Lachsfilets zugedeckt etwa 10 Minuten ziehen lassen, während der Wirsing sanft weiter köchelt.

Orangensauce

200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Kokosmilch
2	Orangen
1 TL	Honig
1 TL	Speisestärke
wenig	Pfeffer
sehr wenig	Salz
etwas	Paprikapulver
1 TL	Currypulver
1 Stängel	Zitronengras
	Kurkuma
1 TL	Zucker
½ TL	Zimt

Eine Orange auspressen, die zweite filetieren.
Honig im Topf etwas karamelisieren lassen.
Mit Brühe ablöschen
Orangensaft, Orangenfilets und Kokosmilch dazugeben und aufkochen.
Mit Curry, Kurkuma, Zitronengras, Pfeffer, Zimt und Paprika würzen.
10 Minuten köcheln lassen und mit etwas Salz abschmecken.
Die Stärke mit etwas Kokosmilch glatt rühren und die Sauce damit binden.

Tipp: Als Beilage eignet sich Basmatireis.