



## Viktoriabaschfilet auf scharfem Apfel-Lauchsalat

### Zutaten:

2 Stück à 150g Viktoriasee-Barschfilet	1 Apfel, rot
Salz, Pfeffer zum abschmecken	1 Chilischote
3 EL Mehl	50g Speckwürfel
Rapsöl zum braten	1 EL Honig
2 Stangen Lauch	50g Walnüsse
1 Möhre	

### Zubereitung:

Das Barschfilet mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Salzen, pfeffern und von beiden Seiten melieren. In Öl knusprig braun braten, anschließend bei 80°C im Ofen warm halten.

Den Lauch auf Ringe schneiden. Die Möhre auf Stifte und den Apfel auf dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote von den Kernen befreien und in kleine Würfel hacken.

Nun den Lauch und die Möhrenstifte in einer Pfanne andünsten. Nach kurzer Zeit den Speck und die Chiliwürfel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und einen EL Honig dran geben, kurz weiter dünsten und anschließend leicht abkühlen lassen. Die Apfelscheiben untermengen.

Auf einem Teller den Apfel-Lauchsalat anrichten. Die Walnüsse klein hacken und drüber streuen. Das Barschfilet oben drauf legen.