

Kürbis-Curry mit Lamm-Hackbällchen

Für zwei Personen

Für die Lammhackbällchen:

| | | |
|------------------------|----------------|--------------------|
| 500 g Lammhackfleisch | 1 rote Zwiebel | 1 Ei |
| 500 ml heller Lammfond | 2 Zweige Minze | 2 Zweige Koriander |
| 50 g Paniermehl | 50 g Panko | Madras-Curry |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Curry:

| | | |
|----------------------------|----------------------------|--------------------------|
| 1 Hokkaido-Kürbis | 2 Knoblauchzehen | 20 g Ingwer |
| 2 kleine rote Chilischoten | 1 TL grüne Kardamomkapseln | 1 kl. Stück Cassia-Rinde |
| 2 Sternanis | 2 EL Ghee | 1 TL Madras-Curry |
| Sahne | Salz | |

Für die Garnierung:

| | | |
|-----------------------------|----------------|--------------------|
| 100 g geröstete Cashewkerne | 2 Zweige Minze | 2 Zweige Koriander |
|-----------------------------|----------------|--------------------|

Für die Lammhackbällchen:

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Paniermehl, Panko, Minze, Koriander, Currypulver, Salz und Pfeffer eine Hackmasse herstellen. In einem Topf den Fond zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen aus der Masse kleine Kugeln formen und im siedenden Lammfond pochieren.

Für das Curry:

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Ghee erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischoten längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Kardamomkapseln, Cassia-Rinde und Sternanis mörsern. Dann Ingwer, Chili, die gemörserten Gewürze und etwas Currypulver zum Knoblauch geben und weiter anschwitzen.

Kürbis putzen, halbieren, von Kernen befreien und $\frac{1}{4}$ vom Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden. Kürbisstücke in die Pfanne geben.

Sofort salzen und die Temperatur reduzieren. Anschließend die Lammbällchen aus dem Fond nehmen und mit dem Fond das Curry nach und nach ablöschen. In diesem Sud nun den Kürbis circa 15 Minuten weich garen und zum Schluss etwas Sahne hinzugeben und die Lammhackbällchen wieder hineingeben. Es soll ein cremig-schlotziges Curry entstehen.

Für die Garnierung:

Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Cashewkerne ggf. hacken. Minze, Koriander und Cashewkerne als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 04. November 2021