

Lamm-Rücken-Curry mit Gewürz-Reis

Für 2 Personen

Für das Curry:

1 grüne Chilischote	1 grüne Paprika	10 g Ingwer
1 Stange Zitronengras	2 Zweige frischer Koriander	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Koriandersamen	1/2 TL Kreuzkümmel	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	400 g Lammrücken	Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz	150 ml Gemüsebrühe	1 TL Mehlbutter

Für den Gewürzreis:

80 g Basmatireis	1 Zwiebel	1/2 Zimtstange
2 Kardamomkapseln	2 Gewürznelken	3 schwarze Pfefferkörner
1 EL Butterschmalz	1 Prise Kurkuma	40 g Cashewnüsse

Für die Currypaste Chilischote und Paprika entkernen und grob schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Vom Zitronengras die äußere harte Schale entfernen, dann fein hacken. Koriander abspülen, trocken schütteln und grob zerzupfen. Chili, Paprika, Ingwer, Zitronengras, Koriander und Pfefferkörner in einen Cutter geben. Koriander und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann zu den anderen Zutaten mit in den Cutter geben und alles zu einer feinen Paste pürieren. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten bei mäßiger Hitze braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. In der Fleischpfanne Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen. Currypaste begeben und den Fond leicht einkochen. Für den Gewürzreis den Reis gut mit kaltem Wasser abspülen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Zimtstange in Stücke brechen und vom Kardamom die Samen auslösen. Nelken und Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen. In einem Topf 1 EL Butterschmalz schmelzen, Zwiebel zugeben und anschwitzen, Zimt, Kardamomsamen, Nelken und Pfefferkörner zugeben. Reis und Kurkuma zugeben und mit Wasser auffüllen. Den Reis ca. 25 Minuten köcheln lassen. Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und unter den gegarten Reis mischen. Das Curry mit Mehlbutter binden und abschmecken. Die Fleischwürfel wieder in die Soße geben und anrichten. Das Curry mit Reis servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 25. Februar 2010