

# Rotes Linsen-Curry mit gebackenen Lamm-Satés

**Für zwei Personen**

**Für das Curry:**

1 kleine Süßkartoffel	1 Schalotte	80 g rote Linsen
1 Zehe Knoblauch	20 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ Limette
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL rote Currypaste	100 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl	

**Für die Satés:**

1 Lammlachs, 300 g	1 Ei	1 TL grober Senf
1 TL Raz-el-Hanout	3 EL Mehl	100 g Panko
Erdnussöl	Salz	Pfeffer

Für das Curry die Süßkartoffel waschen, schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und alles fein würfeln. Süßkartoffeln, Schalotten, Knoblauch und Ingwer in der Pfanne im heißen Olivenöl anschwitzen. Die Currypaste zugeben und kurz anrösten. Mit Kokosmilch und Gemüsefond aufgießen. Die Linsen waschen, zugeben und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Für die Satés den Lammlachs längs in vier Streifen schneiden, wellenartig auf Bambusspieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem kleinen Topf das Erdnussöl (etwa zehn Zentimeter hoch einfüllen) auf 170 Grad erhitzen. Das Ei aufschlagen und mit dem Senf und Raz el hanout verquirlen. Die Satés in Mehl wenden, durch die Ei-Mischung ziehen und zuletzt im Panko wenden. Im vorbereiteten Erdnussöl etwa zwei Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen, anschließend salzen.

Das Curry mit Salz, Pfeffer und etwas ausgepresstem Limettensaft würzen. Den Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und über das Curry streuen.

Rotes Linsencurry mit gebackenen Lammsatés auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. November 2016