



## Lammcurry von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen)

#### Lammcurry

1 Lammkeule (Gewicht mit Knochen: circa 1200 g bis 1500 g)  
2 EL Butterschmalz  
2 Schalotten  
1 Kopf Romanesco  
100 ml Kokosmilch  
Paprikapulver  
Currypulver

#### Curry-Paste

Koriandersamen  
Fenchelsamen  
Kreuzkümmel  
Muskatblüte (Macis)  
Kardamom  
Zimt  
2 Stangen Zitronengras  
2 Chili-Schoten  
1 Kurkuma-Wurzel  
Pfefferminze  
Petersilie  
2 Limetten  
Salz  
Olivenöl  
2 Knoblauchzehen

#### Sowie

200 g Basmati-Reis  
500 g Naan-Brot

### Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Garzeiten)

Den Knochen aus der Lammkeule herauslösen und zusammen mit Sehnen und Fleischabschnitten einige Stunden zuvor in kaltem Wasser aufstellen. Gemüseabschnitte und -schalen zugeben und zu einem intensiven Lamm-Fond köcheln.

Die Gewürze in einem Mörser oder Mixer zu einem feinen Pulver verarbeiten (man kann auch die fertige Mischung Garam Masala verwenden). Zusammen mit grob zerkleinertem Zitronengras, Chilis, Kurkuma, Pfefferminze, Petersilie, Limettenabrieb und -saft sowie etwas Salz in einen Mixbecher geben und zu einer Curry-Paste pürieren. Die Konsistenz durch die Zugabe von Olivenöl steuern und Knoblauch mit hineingeben.



Das Lammfleisch in etwa walnussgroße Stücke schneiden und zwei Esslöffel dieser Paste einmassieren. (Einmalhandschuhe tragen!)

Lammfleisch nach und nach in Butterschmalz anbraten, dabei die grob geschnittenen Schalotten mitbraten. Mit dem Lamm-Fond auffüllen und die restliche Currypaste zugeben.

Mit geschlossenem Deckel etwa eine Stunde bei geringer Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren (Schnellkochtopf: 15 Minuten). Wenn das Fleisch schön mürbe geworden ist, den in größere Röschen geschnittenen Romanesco bis zur gewünschten Bissfestigkeit mit garen. Mit Kokosmilch, Paprikapulver und Currypulver verfeinern.

Nebenher den Basmati zubereiten. Für eine gelbe Farbe etwas Kurkuma-Wurzel mitkochen.

Das Naan-Brot für einige Minuten in ein feuchtes Tuch wickeln und dann bei 120 Grad im Backofen erwärmen.

Lammcurry abschmecken und falls nötig nachwürzen. Frische Petersilie und Pfefferminze erst kurz vorm Servieren hinzufügen.