

Lamm-Biryani mit Chapati, Joghurt-Minz-Soße

Für zwei Personen

Für das Lamm-Biryani:

2 Lammfilets	3 Tomaten	200 g Cashews
200 g Sultaninen	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer	1 Zitrone, Abrieb	500 ml Gemüsefond
3 Zweige Koriander	2 Lorbeerblätter	1 TL Senfsamen
1 TL Chilipulver	1 TL Kurkumapulver	3 TL Garam Masala
2 TL gemahl. Koriander	2 TL gemahl. Kreuzkümmel	1 TL schwarze Pfefferkörner
½ Zimtstange	1 TL Salz	Pflanzenöl

Für den Basmati:

400 g Basmati	1 TL Kurkumapulver	1 Zimtstange
Salz		

Für das Chapati:

150 g Chapati-Mehl	5 EL Ghee	3 EL neutrales Pflanzenöl
2 TL Salz		

Für das Joghurt-Sauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 grüne Chilischote
1 Limette, Saft	3 EL Joghurt	1 Bund Minze
1 Bund Koriander	½ TL Kreuzkümmelsamen	½ TL Zucker
½ TL Salz		

Für die Garnitur:

4 Zweige Koriander	20 g Cashews	20 g Sultaninen
--------------------	--------------	-----------------

Für das Lamm-Biryani:

Etwas Öl in eine große Pfanne geben und Chili, Salz, Kurkuma, Garam Masala, Koriander, Kreuzkümmel, Senfsamen, Pfeffer und Zimtstange mit gehackten Zwiebeln, Cashews und Sultaninen anrösten.

Ingwer und Knoblauch anziehen. Beides fein würfeln. Tomaten hacken.

Mit in den Topf geben und bei großer Hitze unter Rühren anbraten.

Lammfleisch in einer Pfanne mit Öl rundum etwa 2 Minuten scharf anbraten. Die Schale einer halben Zitrone mit gehackten Korianderblättern vermengen, Lamm darin wälzen und in Alufolie verpackt ruhen lassen.

Zur Fertigstellung Lorbeerblätter, gekochten Basmati (s.u.) und Fond mit in die Pfanne geben, umrühren und alles abgedeckt dann 10 Minuten kochen und ziehen lassen.

Für den Basmati:

Basmati in 800 ml gesalzenem Wasser kochen mit Kurkuma und der Zimtstange kochen. Zimtstange herausnehmen, bevor der Reis in die Lamm-Pfanne gegeben wird.

Für das Chapati:

Ghee schmelzen lassen. Mehl in eine Schüssel geben, Salz hinzugeben.

Nach und nach Öl und 80 ml Wasser unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einarbeiten. Sobald Teig beginnt dicker zu werden, mit der Hand weiterkneten. Dabei eventuell noch etwas Wasser zugeben. Auf der Arbeitsfläche gründlich durchkneten bis nach einigen Minuten ein weicher und geschmeidiger Teig entsteht, der aber nicht klebrig ist. Jetzt zu einer Kugel formen und zu Fladen ausrollen. In einer Pfanne ohne Öl ausbacken.

Für das Joghurt-Minz-Sauce:

Minze und Koriander grob hacken. Knoblauch und Schalotten abziehen und grob schneiden.

Chilischote längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Alle Zutaten in einen Multizerkleinerer geben und zu einer Paste mixen. Limette auspressen und mit Joghurt, 1 EL Wasser, Zucker, Kreuzkümmel und Salz verrühren. Anschließend mit der Kräuterpaste zu einer Sauce vermengen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Koriander, Cashews und Sultaninen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Steuber am 09. Mai 2024