

## Rotes Lamm-Keulen-Curry mit Duft-Reis

### Für 2 Personen

150 g Thail. Duftreis	2 Schalotten	1/2 Apfel
1/2 Banane	1 Tomate	2 EL Rapsöl
1 TL mildes Currypulver	1 EL rote Thaicurry-Paste	1 EL Mehl
250 ml Fleischbrühe	250 ml ungesüßte Kokosmilch	Salz, Pfeffer
300 g Lammkeule, pariert	4 Thai-Auberginen	4 Frühlingszwiebeln
1 Bund Thai-Basilikum		

Den Reis 2-3 mal mit Wasser gut abspülen, dann mit 225 ml Wasser aufsetzen, aufkochen und den Reis zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Für die Soße Schalotten, Apfel und Banane schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomate würfeln. Schalotten in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen, Apfel zugeben und anschwitzen. Dann Banane und Tomate untermischen und mit anschwitzen. Curry und Curry-Paste zugeben, alles mit Mehl bestäuben. Den Ansatz mit Fleischbrühe ablöschen, gut verrühren und mit Kokosmilch auffüllen. Dann ca. 20 Minuten kochen lassen, anschließend mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Soße abschmecken. Die Lammkeule in Würfel schneiden, würzen mit Salz und Pfeffer und in 1 EL Öl anbraten, die Pfanne vom Herd ziehen und das Fleisch zugedeckt ruhen lassen. Die Thai-Auberginen halbieren, Frühlingszwiebeln klein schneiden, beides in die Soße geben und noch 2 Minuten kochen lassen. Dann die Lammstücke samt dem Fond (der sich gebildet hat durch das Warmhalten) zugeben und vermischen. Thai-Basilikum untermischen. Den Reis in eine gebutterte Tasse abfüllen, auf Teller stürzen und mit dem Thai- Curry umgießen.

Otto Koch Freitag, 20. März 2009