



Lammcurry mit Aprikosen



Genießen auf die fruchtige Art.



Zutaten für 4–6 Personen:

- 1 Lammschulter (ca. 1,2 kg)
- 2 Zwiebeln
- 1 Stück Ingwerknolle (ca. 25 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 120 g Vollmilch-Joghurt (3,5 % Fett)
- 150 g getrocknete Aprikosen
- 4 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 2 Dosen Tomaten, in Stücken (425 ml)
- Saft von 1 Zitrone
- 4 frische Aprikosen
- 1 EL brauner Zucker
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Thai-Basilikum zum Garnieren



Zubereitung (ca. 1 ¼ Stunden)

Lammschulter vom Knochen schneiden und würfeln. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen. Zwiebeln würfeln. Ingwer und Knoblauch hacken. Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senf, Curry, Zimt und Joghurt verrühren. Lammwürfel in der Marinade ca. 20 Minuten ziehen lassen. Getrocknete Aprikosen halbieren. Lammwürfel aus der Marinade nehmen. Marinade beiseitestellen.

Öl in einem Topf erhitzen und Lammwürfel bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitegestellte Marinade, Aprikosenhälften und Tomatenstückchen unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Abgedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Frische Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Aprikosen mit den Schnittflächen nach unten ca. 3 Minuten lang anbraten. Mit braunem Zucker und Cayennepfeffer bestreuen – kurz schwenken. Lammcurry und gebratene Aprikosen in Schalen anrichten. Mit Thai-Basilikum garnieren.