

Johann Lafer | Rotes Linsen-Curry mit gebackenen Lamm-Satés

😊 happy-mahlzeit.com/2021/10/30/johann-lafer-rotes-linsen-curry-mit-gebackenen-lamm-satés

Zutaten für 2 Personen

Für das Curry:

- 1 kleine Süßkartoffel
- 1 Schalotte
- 80 g rote Linsen
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Ingwer
- 1/2 Limette
- 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 zum Frittieren
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für das Curry die Süßkartoffel waschen, schälen und in 1 cm 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 10 Minuten köcheln lassen.

Für die Satés den Lammlachs längs in 4 Streifen schneiden, wellenartig auf Bambusspieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem kleinen Topf das Erdnussöl (etwa 10 cm 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 2 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 Linsen-Curry mit gebackenen Lamm-Satés auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Die Promi-Küchenschlacht vom 11. November 2016

Episode: Finale / Hauptgang