

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

## **Lammragout mit Curry und Kürbis**

### Zutaten

(4 Personen)

- 1 kg Lammschulter (ohne Knochen)
- 200 g Hokkaidokürbis
- 6 Schalotten, geschält und grob geschnitten
- Olivenöl
- Sesamöl
- Fenchel
- Koriander
- Kreuzkümmel, ganz
- 1 kleine Zimtstange
- Sternanis
- Gewürznelken
- Currykrautblätter
- Salz
- Pfeffer
- 4 getrocknete Paradeiser (in Öl eingelegt)
- Curry

Quelle: ORF extra

- Kreuzkümmel, gemahlen
- Etwas Currykrautpaste
- 150 ml dünnflüssige Sojasauce
- Ein paar Tropfen Tabasco
- Kurkuma
- 3 getrocknete Limetten, aufgestochen
- 3 Vanilleschoten, der Länge nach aufgeschnitten
- Gewürznelken
- ¼ L süßer Wein
- 75 ml Wasser
- Maisstärke
- 200 g Hartweizennudeln
- Limettenabrieb

Für die Garnitur

- Minze
- Zitronenkraut
- Basilikum
- Bärlauch
- Kresse

## Zubereitung

Fleisch in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Kürbis entkernen, schälen und in ebensolche Würfel schneiden.

Ein Achtelliter Olivenöl und 2 EL Sesamöl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch darin anbraten, salzen und pfeffern und Fenchel, Koriander, Kreuzkümmel, Zimt, Sternanis, Gewürznelken und Currykrautblätter begeben, dann bei zugedecktem Geschirr ca. 5 Minuten schmoren.

Getrocknete Paradeiser in Streifen schneiden. Limetten mit einem spitzen Messer mehrfach anstechen. Paradeiser, Curry, Kreuzkümmel, Currykrautpaste, Sojasauce, Tabasco, Kurkuma, Limetten, Vanilleschoten und Gewürznelken begeben. Mit Wein aufgießen. So viel Wasser zugießen, dass das Fleisch bedeckt ist. Bei zugedektem Geschirr und geringer Hitze ca. 30 Minuten köcheln.

Kürbis einrühren, weiterköcheln bis das Fleisch weich ist (dauert noch ca. 20 Minuten).

Etwas Maisstärkemehl mit wenig Wasser verrühren. So viel davon in das Curry einkochen, dass der Saft eine mäßige Bindung erhält. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Spaghetti abseihen und in einer Olivenöl- Buttermischung mit geriebener Limette schwenken.

Spaghetti mit dem Ragout auf Teller geben. Mit Kräutern wie Minze, Zitronenkraut, Basilikum, Bärlauch oder Kresse bestreut servieren.