

# Kartoffel Lamm Curry mit Romanasalat



**Rezept:** 0067

**Kategorie:**

**Quelle:**

**Liste:** 9.5.3. Hauptspeise mit Lamm

Kartoffel, Gemüse, Lamm,

CookBack

## Rezeptbeschreibung

Kartoffel schälen, in nicht zu kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Das Lammfleisch mit dem Eigelb und Kreuzkümmel vermengen. Noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und gezupft oder kleine Bällchen mit in die Pfanne geben zum Anbraten.

Ebenfalls die geputzten Champignons und die Kaiserschoten in gefällige Stücke schneiden und auch mit in die Pfanne geben. Kurz bevor die Kartoffeln richtig weich werden, den Wildfond, Sahne und den Curry zu den anderen Zutaten in die Pfanne geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze weiter dünsten. Dabei alles noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer zweiten Pfanne die halbierten Romanaherzen mit ein wenig Olivenöl andünsten, wenn sie Farbe genommen haben den Ahornsirup und eine wenig Zucker hinzugeben und die Romanaherzen darin karamellisieren.

Das Curry auf Teller geben und die Romanaherzen anlegen mit ein wenig gehackter Petersilie garnieren

## Zutatenliste für 2 Personen

2 Romanasalat Herzen

200 g Lamm Hackfleisch

250 g Kartoffeln

Champignons

Kaiserschoten

50 ml Wildfonds

50 ml Sahne

1 TL Curry

2 EL Ahornsirup

1 Eigelb

1 TL Kreuzkümmel (Cumin)

Öl zum anbraten

Petersilie zum garnieren

Salz, Pfeffer und Zucker