

## **Lammcurry**

1 Lammfilet  
350 g Lammschulter  
1 Zwiebel, fein geschnitten  
4 EL gewürfeltes Suppengemüse  
8 getrocknete Aprikosen  
2 frische Aprikosen  
2 TL Curry  
100 ml Lammfond  
4 cl Sherry  
2 EL geschälte Mandelkerne  
1 Tasse Bulgur  
etwas Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Olivenöl, Butter

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Lammschulter in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten. Dann herausnehmen, salzen und pfeffern. Das Suppengemüse und Zwiebelwürfel im Bratfett anrösten. Das Lamm wieder zugeben und mit Curry und einer Prise Zucker bestäuben. Mit Lammfond und Sherry aufgießen und zugedeckt 30-40 Minuten schmoren.

Dann die getrockneten Aprikosen zugeben und weitere 20 Minuten schmoren. Vor dem Servieren abschmecken und mit gerösteten Mandeln bestreuen. Bulgur in einem Topf mit Öl anrösten und mit Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten quellen lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist.

Die frischen Aprikosen vierteln und entsteinen. Mit Butter und Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen.

Das Lammfilet in Olivenöl rosa braten, dann salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen und dann schräg aufschneiden.

Das Lammragout zusammen mit dem Lammfilet, den Aprikosen und dem Bulgur auf vorgewärmten Tellern anrichten.