



## Lammrücken mit Curry Hähnchenfüllung an Aprikosen-Portwein-Sauce

Zutaten: 4 Lammrückenstücke ( pro Stück 200 gr.)  
1 Stück Hähnchenbrust (150 gr.)  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
200 ml süße Sahne  
160 ml Kokosmilch  
2 Teelöffel Aprikosenkonfitüre  
Gewürze: Sojasauce, Curry, Salz, Muskatnuss  
1 Glas lieblichen weißen Portwein  
4 Teelöffel französischen Senf

### Zubereitung der Füllung:

Die Hähnchenbrust in der Mitte durchschneiden mit Salz würzen und in Öl von beiden Seiten anbraten. Dann das Fleisch, die Schalotten und die Knoblauchzehe in kleine Stücke schneiden in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern. Mit Sojasauce, Curry, einem Schuss süßer Sahne und 1 Teelöffel Aprikosenkonfitüre abschmecken.

Sodann 1 Stück Lammrücken in der Mitte aufschneiden (nicht durchschneiden) und aufklappen. Das 2. Stück ebenfalls aufschneiden, aufklappen und neben das erste Stück legen, so dass eine breite Fläche entsteht. Die Fleischstücke müssen etwas übereinander liegen. Innen mit Curry und Salz würzen und einen Teil der Füllung darauf streichen. Nun werden die Stücke zu einer Rolle zusammen gerollt und mit Kordel gebunden. Von außen ebenfalls leicht mit Curry und Salz würzen. Die anderen beiden Lammrückenstücke genauso vorbereiten.

Nun im vor geheizten Backofen auf 200 Grad die beiden gefüllten Lammrücken von allen Seiten stark anbraten. Nach etwa 15 Minuten von außen mit Senf bestreichen und mit Portwein ablöschen. Dann weitere 15 – 20 Minuten braten.

Danach den Bratenfond durch ein Sieb in eine Pfanne gießen. Das Fleisch zum Warmhalten zurück in den Backofen stellen.

Zubereitung der Sauce:

Zu dem Bratenfond nun die Kokosmilch, 1 Teelöffel Aprikosenkonfitüre und etwas Sahne addieren, dann mit Curry, Sojasauce und Portwein abschmecken.

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, die Schnur entfernen, in Scheiben schneiden. Auf den warmen Tellern etwas Curry- Sauce verteilen und 3-4 Fleischstücke darauf legen. Als Beilage Maisplätzchen und mit Chutney gefüllte Aprikosen fertig anrichten.

Das Rezept ist für 4 Personen

### Rezept für Maisplätzchen

Zutaten      200 gr. Maismehl  
                  1 Teelöffel Salz  
                  1 Esslöffel Öl

½ L Wasser mit 1 Teelöffel Salz und dem Öl zum Kochen bringen. Dann 200 gr. Maismehl mit dem Schneebesen einrühren.

Etwa 20 Minuten unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel kochen. Der Maisbrei sollte nicht zu dick sein. Evtl. noch etwas warmes Wasser dazu addieren. Sodann den flüssigen Brei in Förmchen gießen und kurz abkühlen lassen.

### Rezept für Chutney-Aprikosen

Zutaten:      200 gr. getrocknete Früchte  
                  1 Schalotte  
                  2 kleine Gewürzgurken  
                  Salz, Curry und Sojasauce  
                  gekochte Aprikosen

Die eingeweichten getrockneten Früchte abtropfen lassen, klein schneiden und in eine Schüssel geben. Die kleinen Gurken und die Schalotte ebenfalls klein schneiden und dazu geben.

Alles mit dem Pürierstab zerkleinern. Es darf nicht zu stark püriert werden – es sollten noch kleine Stückchen vorhanden sein. Dann mit Salz, Curry und Sojasauce abschmecken und die vorbereiteten Aprikosenhälften füllen.