

## Madras Curry Style

Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Rind | Zubereitungszeit: 30 Minuten



### Zutaten

- 200 g Beluga Linsen
- 500 g Wagyu Hackfleisch
- 5 Champignons (Strunk entfernen und achteln)
- 1 Schalotte, in feinen Streifen
- 1 Karotte, in feinen Streifen
- 2 Stiele Staudensellerie, in feinen Streifen
- 250 g Kaiserschoten, in feinen Streifen
- 1 Stange Zitronengras
- ½ Tai Chili
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Fischsauce
- 500 ml Kokosmilch
- 1 EL Madras Curry
- Sesamöl
- Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 3 Champignons, fein gewürfelt
- 1 TL Frühlingslauch
- 2 EL Joghurt
- 1 EL Mascarpone
- 3 Stiele Koriander
- 1 EL Sweet Chili Sauce

### Zubereitung

#### Curry

Die Schalottenstreifen in 1 TL Sesamöl und 2 TL Rapsöl anschwitzen. Das Zitronengras halbieren, mit dem Messerrücken anschlagen und dazugeben.

Wenn die Schalotten glasig sind, die Karottenstreifen, den Sellerie und die Champignons und Chili hinzugeben.

Salzen, mit Zitronensaft ablöschen und mit Kokosmilch aufgießen. Das Madras Curry und die Fischsauce einführen. Die letzten fünf Minuten vor dem Servieren die Kaiserschoten mit ins Curry geben.

### **Beluga Linsen**

Die Linsen etwa drei Finger breit mit Wasser bedecken und bissfest kochen.

### **Hack**

Die fein gewürfelten Champignons und Schalotten in etwas Sesamöl anschwitzen. Das Hack dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Topping**

Alle Zutaten in den Mixer geben und krümelig zerkleinern.

### **Fertigstellen**

Für das Topping Joghurt und Mascarpone vermischen. Etwas Salz, Lauch und Koriander feingehackt, sowie die Sweet Chili Sauce unterrühren.

**Alles zusammen servieren!**

**Guten Appetit!**