

Warme Vorspeise

by Schloßbräu Lintach

KRÄUTER-DINKELCREPES MIT ANANAS-LAMMCURRY

4 PERSONEN

für das Lammcurry:

250 g Lammfilet oder Lammrücken ausgelöst

2 Scheiben Ananas aus der Dose

Saft der Ananas

½ kleine Zwiebel gehackt

kleines Stück Ingwer gehackt

etwas Geflügel- Gemüsebrühe

Curry

etwas Mehl und Butter zu gleichen Teilen verkneten (je 20 g) zum Abbinden der Soße

für die Crepes:

2 EL Dinkelmehl

1 Ei

etwas Milch

eine Prise Salz

gehackte Petersilie

Zubereitung:

Fleisch in dünne Streifen schneiden, scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen, leicht würzen und beiseitestellen. Die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze anschwitzen, Ananasstücke dazugeben und mitschwitzen, von der Flamme nehmen, Ingwer und Curry dazu, kurz mitschwitzen, mit Brühe und Ananassaft ablöschen und einreduzieren. Nach Geschmack mit Mehlbutter leicht eindicken. Während die Soße einkocht, das Dinkelmehl mit der Milch zu einem glatten Teig verarbeiten, dann das Ei, Petersilie und Salz dazu. 4 kleine, nicht zu dunkle Crepes ausbacken. Das beiseite gelegte Fleisch nur noch kurz in der Soße durchschwenken und die Crepes damit füllen, sofort servieren.