

Spinat-Ziegenkäse-Risotto mit Lamm-Karree

Für 2 Personen

350 g Lammkarree, ohne Knochen	160 g Risottoreis	100 g Ziegen-Frischkäse
100 g Parmesan	100 g Spinat	1 Zwiebel
1 Zitrone, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch	750 ml Hühnerfond
150 ml Wermut	4 EL Butter	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Bund Petersilie, glatt	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter und Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Anschließend den Reis dazugeben und die Temperatur erhöhen. Den Reis glasig werden lassen, mit dem Wermut und 100 Millilitern Hühnerfond ablöschen. Das Ganze bei mittlerer Temperatur einkochen lassen. Unter ständigem Rühren nach und nach den restlichen Hühnerfond dazugeben und bissfest garen. Das Lammkarree waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin das Lammkarree von allen Seiten anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und für zwölf Minuten in den Backofen geben. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Etwas Muskatnuss reiben. In einer Pfanne einen halben Esslöffel Butter erhitzen und die Hälfte des Knoblauchs darin farblos anschwitzen. Den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Anschließend den Spinat mit einem Pürierstab zerkleinern. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan reiben. Einen halben Esslöffel Butter, den Parmesan, den Spinat und die Hälfte des Ziegenkäses zum Risotto geben und verrühren. Mit Zitronensaft abschmecken und das Risotto zugedeckt ziehen lassen. Die Thymian-, Petersilien- und Rosmarinblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen, etwas Olivenöl hinzugeben und die Kräuter und den restlichen Knoblauch darin anschwitzen. Das Lammkarree aus der Folie nehmen, in der Butter schwenken und anschließend in kleine Stücke schneiden. Das Risotto und das Lammkarree auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Ziegenkäse und etwas Pfeffer garnieren.

Henning Engelage am 19. Oktober 2009