

## Waldpilz-Risotto mit Lamm-Filet und Rosmarin-Holunder-Jus

### Für 2 Personen

2 Lammfilets a 80 g	150 g Risottoreis	3 Schalotten
50 g Steinpilze	50 g Pfifferlinge	50 g Maronenpilze
50 g Riesenchampignons	2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
60 g Parmesan	3 EL Holunderbeerengelee	1 EL Tomatenmark
125 ml Lammfond	500 ml Pilzfond	80 ml trockener Weißwein
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und die Lammfilets waschen und trockentupfen. Den Pilzfond erhitzen und warm halten. Den Parmesan reiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten glasig dünsten. Anschließend den Risottoreis kurz mit anbraten und das Ganze mit dem Weißwein ablöschen. Den heißen Pilzfond hinzugeben, sodass der Reis bedeckt ist. Diesen Vorgang unter ständigem Rühren wiederholen, bis der Reis eine cremige und zähflüssige Konsistenz erhält. Die Pilze in einer Pfanne mit der Butter anbraten und schmoren lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit den Lammfilets und dem Rosmarinzweig in einer heißen Pfanne mit dem Öl anbraten und anschließend im Backofen warm stellen. Den Bratensatz mit dem Lammfond, dem Tomatenmark und dem Holunderbeerengelee aufgießen und leicht reduzieren lassen. Die Lammfilets zusammen mit der Soße und dem Risotto auf Tellern anrichten und mit Parmesan garnieren.

Stephan Lich am 25. Oktober 2010