

Lamm-Lachse mit Pilz-Risotto und Kirsch-Tomaten

Für 2 Personen

400 g Lammlachs	100 g Risottoreis	100 g Parmesan
12 Kirschtomaten, am Strauch	100 g Steinpilze	5 Stangen Thaispargel
50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	60 g Butter
Butterschmalz	Olivenöl	200 ml trockener Weißwein
500 ml Rinderfond	1 Lorbeerblatt	2 Zweige Rosmarin
schwarze Pfefferkörner	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rinderfond erwärmen. Die Lamm-lachse waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz und Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Knoblauchzehe halbieren. Das Fleisch mit Pfeffer, Salz, Knoblauch und den Rosmarinzweigen würzen. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben und die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend den Arborio-Risottoreis hinzugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze immer wieder mit dem warmen Fond aufgießen. Die Pilze putzen und klein schneiden. Die Pilze in der Pfanne mit dem Bratensud anbraten. Den Parmesan reiben und unter das Risottoreis geben. Die Kirschtomaten putzen und in einem Topf mit etwas Olivenöl, dem Lorbeerblatt und ein paar Pfefferkörnern bei kleiner Hitze erwärmen. Das Ganze mit einem Deckel zudecken. Nun die Pilze unter das Risottoreis heben und alles noch einmal würzen. Den Thaispargel kurz in einer Pfanne anbraten und würzen. Die Lammlachse mit dem Pilzrisotto und den Kirschtomaten auf Tellern anrichten, mit dem Thaispargel garnieren und servieren.

Gisela Nießbeck am 03. November 2011