

# Lamm-Filet und Risotto mit Blauschimmel-Käse

## Für zwei Personen

3 Lammfilets	100 g Risottoreis	80 g Blauschimmelkäse
1 Birne	1 Schalotte	50 ml trockener Weißwein
100 ml Geflügelfond	2 Rosmarinzweige	Pflanzenöl
20 g Butter	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Risottoreis hinzufügen und drei Minuten mit dünsten. Anschließend den Blauschimmelkäse dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Geflügelfond erhitzen. Bei milder Hitze nach und nach den Geflügelfond zu dem Risotto geben. Die Lammfilets von den Sehnen befreien, waschen und trocken tupfen. Die Filets in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und einem Rosmarinzweig drei Minuten braten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch im Backofen warm halten. Die Birne schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birne klein schneiden. Die Lammfilets auf einem Teller anrichten. Das Risotto und die Birne dazugeben und mit dem Rosmarin garnieren und servieren.

Jens Rosenlieb am 01. Juli 2012