

## Pinienkern-Risotto mit Lamm-Spießen

### Für zwei Personen

4 Lammfilets, à 70 g	100 g Risottoreis	2 Schalotten
100 g Kirschtomaten	4 Zweige Rosmarin	0,25 Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian	4 Zweige Blattpetersilie	2 Knoblauchzehen
40 g Pinienkerne	25 g getr. Öl-Tomaten	50 g Parmesankäse
50 g Butter	250 ml Lammfond	50 ml Weißwein
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Anschließend den Reis dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und mit dem erwärmten Fond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen, köcheln lassen und immer wieder umrühren. Die Pinienkerne in einer separaten Pfanne ohne Fett anrösten. Die Tomaten in feine Streifen schneiden und mit dem Öl in einer Pfanne andünsten. Anschließend die Tomaten zu dem Reis geben und verrühren. Schnittlauch, Petersilie und Thymian fein hacken. Den Parmesankäse reiben. Anschließend die Pinienkerne, die Kräuter, die Butter und den Parmesan unter das Risotto geben. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Tomaten darin anbraten. Die Nadeln von den Rosmarinzweigen abzupfen. Das Lammfilet waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und auf die Rosmarinzweige aufspießen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, klein schneiden, in eine Pfanne mit Olivenöl geben. Die Filet-Spieße von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammspieße zusammen mit dem Risotto und den Tomaten auf einem Teller anrichten und servieren.

Martina Spee am 22. Mai 2013