

Lamm-Filet mit Birnen und Gorgonzola-Radicchio-Risotto

Für zwei Personen

4 Lammfilets, à 70 g	100 g Risottoreis	50 g Gorgonzola
2 Birnen	1 Radicchio	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 EL Butter	250 ml Geflügelfond	1 EL Balsamico
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. Anschließend so viel heißen Geflügelfond hinzugeben, dass der Reis gerade so bedeckt ist. Alles bei milder Hitze offen und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Dies so lange wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Das Lammfilet waschen und trocken tupfen. Inzwischen die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Lammfilet darin von allen Seiten circa fünf Minuten marinieren. Anschließend herausnehmen, etwas ruhen lassen und schräg in Scheiben schneiden. Das Olivenöl, den Balsamico, Salz und Pfeffer miteinander verrühren und die Lammscheiben darin circa 15 Minuten marinieren lassen. Den Gorgonzola entrinden und in kleine Würfel schneiden. Die Birnen waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und die Birnen in schmale Spalten schneiden. Den Radicchio putzen, vom Strunk befreien, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Wenn der Risotto fertig ist, den Gorgonzola und den Radicchio untermengen. Das Lammfilet mit den Birnen und dem Gorgonzola-Radicchio-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Jürgen Paulitsch am 02. Oktober 2013