

Lamm-Koteletts mit Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

3 Lammkarrees, à 150 g	100 g Risottoreis	60 g getrocknete Steinpilze
5 dunkle Champignons	1 Schalotte	1 Knolle Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, glatt	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian
50 g Parmesan, am Stück	100 ml Sahne	25 ml trockenen Weißwein
25 ml Balsamico bianco	400 ml Geflügelfond	100 ml Olivenöl
Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und etwa zwei Minuten darin von beiden Seiten anbraten. Die Knoblauchknolle halbieren. Anschließend auf dem Ofenrost mit der halbierten Knoblauchknolle und den Rosmarin- und Thymianzweigen bei 120 Grad etwa 20 bis 25 Minuten garen. Den Geflügelfond erhitzen. Eine Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Esslöffel Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. Mit 25 Milliliter Weißwein und 25 Milliliter Balsamico bianco ablöschen und die Flüssigkeit offen fast vollständig einkochen lassen. So viel heißen Geflügelfond zum Reis geben, dass dieser gerade bedeckt ist. Unter ständigem Rühren die Masse bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Immer wieder Geflügelfond nachgießen, sodass der Reis gerade bedeckt ist. Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen, anschließend klein schneiden und unter ständigem Rühren ins Risotto geben, bis der Fond aufgebraucht ist. Die Petersilie waschen, trocknen und hacken. Die Sahne steif schlagen und einen Esslöffel unter das Risotto mischen. 30 Gramm Parmesan reiben und ebenfalls unter das Risotto mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Champignons in Scheiben schneiden, in einer Pfanne anbraten mit Salz, Pfeffer und der Petersilie würzen und abschließend über das Risotto geben. Die Lammkoteletts mit dem Steinpilzrisotto und dem Balsamico bianco auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Stoll am 02. Januar 2014