

Lamm-Karree mit Trüffel-Risotto und Trüffel-Schaum

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

2 Lammkarrees à 150 g	2 Zehen Knoblauch	1 Stück Ingwer
200 ml Gemüsefond	10 g Speisestärke	30 g Butter
30 g Butterschmalz	1 Bund frischer Rosmarin	1 Bund frischer Thymian
1 Vanilleschote	Salz, Pfeffer	

Für das Risotto:

280 g Risottoreis	1 Knolle schwarzer Trüffel	10 g Parmesan
30 g Butter	1,2 L Geflügelfond	150 ml trockener Weißwein
2-4 EL Trüffelöl	Kurkuma	Salz, Pfeffer

Für den Trüffelschaum:

250 ml Milch	20 ml Portwein	2-3 EL Trüffelöl
1 Bund glatte Petersilie	Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

1 Kästchen Shiso-Kresse

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Lammkarree Fleisch waschen und trocken tupfen. Vanilleschote längs aufschneiden. Butterschmalz erhitzen und die Vanilleschote mit dem Lammkarree von allen Seiten gut anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Rosmarin und Thymian waschen. Knoblauchzehen andrücken. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Lammkarree in eine Auflaufform legen und mit Kräutern, Ingwer und Knoblauch einreiben. Zwei Drittel der Butter über das Fleisch verteilen und im Backofen bei 200 Grad zu Ende garen.

Für das Risotto Fond erwärmen, mit verdünnter Stärke abbinden, mit zehn Gramm Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sud beiseite stellen. Schalotten abziehen und würfeln. 20 Gramm Butter erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Reis hinzugeben und kurz mit dünsten. Mit Wein ablöschen. Stets mit so viel kochendem Fond aufgießen, dass der Reis knapp bedeckt ist. Unter ständigem Rühren nach und nach den restlichen Fond aufbrauchen. Parmesan reiben und mit der restlichen Butter, Trüffelöl, Salz und Pfeffer zum Risotto geben. Mit Kurkuma würzen. Risotto für etwa zwei Minuten ruhen lassen. Für den Trüffelschaum Milch mit Portwein, Petersilie, Salz und Muskatabrieb aufkochen und mit Trüffelöl abschmecken. Mischung schaumig aufschlagen.

Petersilie waschen, Blätter abzupfen und fein hacken.

Risotto mit Lammkarree auf Tellern anrichten und mit gehobeltem Trüffel, Petersilie und Trüffelschaum garniert servieren.

Katharina Brandt am 23. September 2015