

Lamm-Filet mit Taleggio-Schaum und Rotkohl-Risotto

Für zwei Personen

Für das Lammfilet:

2 Lammfilet, à 150 g	1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl
20 g Butter	3 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für den Schaum:

100 g Taleggiokäse	125 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
2 Schalotten	Olivenöl	

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 Rotkohl	1 Schalotte
20 g Parmesan, am Stück	500 ml Gemüsefond	60 ml trockener Weißwein
30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Pfeffer, Salz

Für das Risotto Reis waschen und abtropfen lassen. Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Rotkohl in feine Streifen schneiden. 20 Gramm Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten und Rotkohl darin glasig dünsten. Reis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig dünsten. Mit Salz würzen und mit Weißwein ablöschen. Hitze reduzieren und Wein auf ein Viertel einkochen lassen. Nach und nach den Gemüsefond zugießen, so dass der Reis nur wenig bedeckt ist. Unter leichtem Köcheln das Risotto etwa 15 Minuten garen und des Öfteren umrühren. Parmesan reiben. Zum Schluss restliche Butter und Parmesan unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit einem Schuss Olivenöl anschwitzen. Käse klein schneiden und zu den Schalotten geben. Schalotten und Käse mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce in ein hohes Gefäß gießen und mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Für das Fleisch Filets waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und mit dem Messerrücken andrücken. Nadeln vom Rosmarin abstreifen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lammfilets darin mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin bei starker Hitze zwei Minuten rundum anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Butter dazugeben und schmelzen. Die Lammfilets in der Butter schwenken und kurz ruhen lassen.

Das Risotto auf tiefe Teller geben, das Lamm darauf legen, den Schaum darüber geben, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Laura Bernhard am 25. Januar 2016