

Lamm-Tomaten-Schaschlik auf Kräuter-Risotto

Für zwei Personen

Für den Schaschlik:

1 Lammlachs à 300 g	12 Kirschtomaten	2 Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
20 g Butter	20 g Parmesan	50 ml Weißwein
400 ml Geflügelfond	$\frac{1}{2}$ Bund Kräuter	3 EL Rapsöl

Chili, Salz, Pfeffer

Für den Schaschlik den Lammlachs längs in vier Streifen schneiden und diese zwischen Klarsichtfolie leicht plattieren. Die Frühlingszwiebeln putzen und den weißen und hellgrünen Teil in zwei bis drei Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Lammstreifen wellenförmig auf Holzspieße stecken, dabei immer abwechselnd eine Kirschtomate und ein Stück Frühlingszwiebeln dazwischen stecken. Vier Schaschlikspieße wie beschrieben vorbereiten. Den Rosmarin und die abgezogene Knoblauchzehe fein hacken und mit dem Olivenöl mischen. Die Schaschlikspieße damit einstreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf dem heißen Grill von beiden Seiten zwei Minuten grillen. Für das Risotto die Schalotte und eine halbe Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel und den Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Reis zugeben, kurz andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Dann ein Drittel des heißen Fonds angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. Dabei immer wieder rühren, damit der Reis nicht ansetzt. Das Risotto mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bund Kräuter mit dem Rapsöl fein mixen und zusammen mit dem Parmesan zuletzt unter das Risotto rühren. Das Risotto auf Tellern anrichten und jeweils zwei Schaschlik darauf legen.

Johann Lafer am 25. Juli 2014