

Lamm-Roulade, Oliven-Risotto, karamellierte Tomaten

Für vier Portionen

Für die Lammroulade:

4 Lammlachse	1 Bund gemischte Kräuter	2 EL Senf
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Olivenrisotto:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis	150 ml Weißwein	800 ml Geflügelfond
150 g schwarze Kalamata Oliven	1 Zweig Rosmarin	30 g Parmesan
30 g Butter		

Für die Tomaten:

200 g Kirschtomaten am Stiel	2 rote Zwiebeln	2 E Honig
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Zunächst die Kräuter abrausen, trocken schütteln und fein hacken. Lammlachse der Länge nach flach aufschneiden, das Fleisch plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Die gehackten Kräuter darauf streuen und das Fleisch zu einer Roulade aufrollen. Mit Küchengarnt binden und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Im Backofen etwa 12 bis 15 Minuten garen lassen.

Für das Olivenrisotto Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch darin anschwitzen, Risottoreis zugeben, ebenfalls anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.

Kurz einkochen lassen, heißen Fond nach und nach angießen und unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Risottoreis etwa 18 Minuten garen, bis er innen noch leicht bissfest ist. Oliven und Rosmarin hacken und mit dem frisch geriebenem Parmesan und Butter unter den Risotto mischen.

Anschließend die Kirschtomaten abspülen und die Rispen in Stücke schneiden mit je 3 Tomaten. Rote Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Honig und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelspalten darin anschwitzen, die Tomatenrispen hinein geben, unter Schwenken karamellisieren und aufplatzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lammrouladen aus dem Backofen nehmen, Küchengarnt entfernen, in Scheiben schneiden. Risotto auf Tellern anrichten, Lammroulade und Kirschtomaten darauf legen und servieren.

Johann Lafer am 28. März 2015