Bacon-Lamm mit Bärlauch-Risotto

Für 6 Portionen

700 g Lammlachs	Salz, Pfeffer	Olivenöl
6 Scheiben Bacon	20 g Butter	1 kleine Schalotte
200 g Risottoreis	100 ml Weißwein	400 ml Geflügelbrühe
50 g Butter	40 g Parmesan	1 Bund Bärlauch
Salz und Pfeffer	2 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige
2 Salbeizweige		

Das Fleisch mit Öl einmassieren, in den sehr fein geschnittenen Kräutern wälzen und pfeffern. Einige Stunden im Kühlschrank marinieren.

Dann mit den Baconscheiben umwickeln und im heißen Olivenöl beidseitig scharf anbraten. 4 Minuten pro Seite bei kleinerer Hitze weiterbraten.

Die Gardauer hängt von der Dicke der Filets ab. Am besten eine Druckprobe machen. Nach insgesamt 8 Minuten in Alufolie ruhen lassen, dies kann im heißen Ofen bei 80 °C geschehen, dann sind sie saftig und innen leicht rosa.

Für das Risotto die Butter zerlaufen lassen und die gewürfelte Schalotte darin anschwitzen. Den Risottoreis zugeben und mit andünsten. Mit Weißwein aufgießen und unter Rühren verdunsten lassen.

Nach und nach die Geflügelbrühe angießen (am besten natürlich eine selbstgemachte). Immer nur so viel Brühe angießen, wie der Reis aufnehmen kann. Oft rühren und nach 20 Minuten probieren, ob die Körner noch Biss haben. Mit Butter und geriebenem Parmesan verrühren.

Den Bärlauch fein schneiden und unterrühren. Sofort servieren.

NN am 25. März 2025