Lamm-Lachs mit grüner Pestokruste an Pilz-Risotto

Für 2 Portionen:

2 Lammlachse à 150 g	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
250 g Kräuterseitlinge	250 g Champignons, braun	0,25 Bund Thymian
60 g Parmesan	600 ml Geflügelfond	150 g Risottoreis
100 ml Weißwein	1 Scheibe Toastbrot	75 g Pesto Verde
2 El Frischkäse	30 g Kürbiskerne	1 Eigelb
2 El Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Kräuterseitlinge und braune Champignons in kleine Stücke schneiden.

Thymian fein hacken. Parmesan fein reiben.

Geflügelfond in einem kleinen Topf erhitzen.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Pilze darin leicht braun anbraten. Thymian hinzugeben. Aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Erneut etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch anschwitzen.

Risottoreis hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach etwas Geflügelfond hinzugeben und jedes mal einkochen lassen. Kurz vor Schluss die Pilze einrühren. Zum Schluss den Parmesan einrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastbrot und Kürbiskerne in einem Küchenmixer klein mahlen, mit Pesto, Frischkäse, Eigelb, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen.

Lammlachse von beiden Seiten scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Pestokruste auf den Lammlachsen verteilen. Im Ofen 15 Min. zu Ende backen.

Lammlachse mit dem Pilzrisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 07. April 2025