

Lamm-Lachs mit Spinat-Risotto

Für 2 Personen

2 Lammlachse, a 300 g	150 g Risottoreis	120 g Baby-Spinat
2 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel	1 Limette, unbehandelt
600 ml Gemüsefond	2 El Sonnenblumenöl	30 ml Sesamöl
50 ml Olivenöl	40 g Butter	1 Muskatnuss
1 Chilischote, rot	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Paprikapulver, edelsüß	Salz	Pfeffer, schwarz

In einem Topf den Gemüsefond erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen und die Hälfte des Knoblauchs und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Risottoreis hinzugeben und kurz mitdünsten. Anschließend das Risotto mit 100 Millilitern Gemüsefond auffüllen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Den restlichen Gemüsefond unter ständigem Rühren nach und nach hinzufügen. Den Spinat wässern, trocken schleudern und vier Blätter zur Seite stellen. Die übrigen grob zerkleinern, zum Risotto geben und etwa die letzten acht Minuten mitköcheln. Für die Marinade Rosmarin und Thymian abzupfen, klein hacken und in einem Mörser mit 40 Millilitern Olivenöl verrühren. Für die Marinade die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, und ebenfalls in den Mörser geben. Das Ganze zerstoßen bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Anschließend das Sesamöl, das restliche Olivenöl, den restlichen Knoblauch, etwas Limettensaft, Pfeffer, Salz und Paprikapulver unterrühren. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen, zusammen mit der Marinade in eine Schüssel geben und für zehn Minuten marinieren. Eine Pfanne erhitzen, die Lammlachse mit der Marinade hineingeben und für drei Minuten auf beiden Seiten braten. Muskatnuss reiben. Abschließend die Butter in das Risotto rühren und das Ganze mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und dem restlichen Limettensaft abschmecken. Die Lammlachse mit dem Spinatrisotto auf Tellern anrichten und mit den übrigen Spinatblättern garnieren.

Lena Endelmann am 22. Oktober 2009