

Lamm-Lachs mit Balsamico-Soße auf Pilz-Risotto

Für 2 Personen

4 Lammlachs a 150 g	200 g Risottoreis	150 g Morcheln
150 g Champignons	2 Zwiebeln	2 Schalotten
1 Chilischote	30 g Ingwerwurzel	0,5 Bund Rosmarin
0,5 Bund Thymian	100 g Parmesan	100 g Butter
125 ml Sahne	250 ml Rinderfond	250 ml Gemüsefond
250 ml Lammfond	250 ml Weißwein, trocken	125 ml Balsamico-Essig Rosso
100 ml Senf, scharf	2 cl Cognac	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Gemüse und den Rinderfond in einem Topf erhitzen. Die Filets waschen und trocken tupfen, mit Senf einreiben und von allen Seiten in Olivenöl leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, jeweils einen Rosmarinzweig und einen Thymianzweig auf die Filets legen und im Backofen fertig garen. Die Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in 50 Gramm heißer Butter glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und zwei Minuten dünsten. Mit Salz würzen und mit Weißwein ablöschen. Bei niedriger Temperatur 20 Minuten weitergaren lassen. Zwischendurch immer wieder etwas Gemüsefond und Rinderfond aufgießen. Eine Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Morcheln und die Champignons putzen, klein schneiden und leicht in 20 Gramm Butter und den Zwiebelwürfeln anrösten lassen. Bevor das Risotto fertiggegart ist die Pilze unterheben. Mit Parmesan und Butter abschmecken. Den Ingwer schälen und raspeln und zusammen mit einer kleingeschnittenen Zwiebel und der Chilischote in Butter andünsten. Die Chilischote wieder herausnehmen und etwas Lammfond und Balsamico Essig stark reduzieren. Mit Cognac flambieren, etwas Sahne und die restliche Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf einem Teller anrichten und das Lammfilet darauf anrichten und mit der Balsamicosoße garnieren.

Manfred Folie am 28. April 2010