

Erdbeer-Risotto mit Lamm-Filet

Für 2 Personen

300 g Lammfilet	150 g Arborioreis	200 g Erdbeeren
1 Zucchini	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Balsamico-Essig	2 EL englische Würzsoße	1 EL Ahornsirup
30 g Butter	1 l Geflügelfond	30 ml trockener Weißwein
2 EL Parmesankäse	125 g Mascarpone	0,5 Bund Minze
2 EL rosa Pfefferkörner	1 TL grüne Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
Wacholderbeeren	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin andünsten und anschließend den Reis im Topf glasig anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und zusammen mit dem Lorbeerblatt und ein paar Wacholderbeeren dazu geben. Durch erneutes Aufgießen des Geflügelfonds und des Weißweins etwa 15 Minuten bissfest garen. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren nun wieder entfernen. 100 Gramm Erdbeeren vom Grün befreien, in kleine Stücke schneiden und etwa zwei Minuten vor Ende der Garzeit zugeben. Den Parmesankäse reiben und unter das Risotto heben. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und pfeffern. Etwas Olivenöl und 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lammfilets darin scharf anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und im Backofen warm stellen. Die übrigen Erdbeeren ebenfalls vom Grün befreien, zwei Erdbeeren beiseite legen und den Rest pürieren. Die Minzblätter abzupfen, ein paar beiseite legen und den Rest klein hacken. Den Balsamico-Essig in einer Pfanne einkochen und mit Würzsoße abschmecken. Anschließend die grünen Pfefferkörner im Mörser zerstampfen und zusammen mit der gehackten Minze, zehn Gramm Butter und dem Ahornsirup unterrühren. Abschließend die Mascarpone unter das Risotto rühren. Die Zucchini von den Enden befreien und in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinistreifen darin kurz von beiden Seiten anbraten. Das Lammfleisch aus dem Backofen nehmen und in schräge Stücke schneiden. Das Risotto mit dem Lammfilet und den Zucchinistreifen auf Tellern anrichten und mit den übrigen Erdbeeren, mit den rosa Pfefferkörnern und der Minze garnieren.

Claudia Schuss am 19. Mai 2010