

# Ziegenkäse-Risotto mit Lamm-Filets im Thymian-Brot-Mantel

## Für 2 Personen

3 Lammlachse, a 100 g	150 g Risottoreis	100 g Ziegenhartkäse
50 g Ziegen-Frischkäse	50 g Himbeeren	3 Scheiben Toastbrot, groß
1 Schalotte, klein	100 g Blattspinat, frisch	1 Knoblauchzehe
750 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein, trocken	6 EL Himbeeressig
6 EL Portwein	100 g Butterschmalz	100 g Sahne
25 g Butter	1 Lorbeerblatt	1 Nelke
2 Bund Thymian	2 EL brauner Zucker	1 Prise Zucker
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Risotto den Kalbsfond aufsetzen. Die Schalotte abziehen, fein hacken und in der Butter hellgelb andünsten. Den Risottoreis dazugeben und unter stetem Rühren weitere drei Minuten dünsten lassen. Anschließend den Weißwein angießen und einkochen lassen. Anschließend von Zeit zu Zeit eine Kelle von dem Kalbsfond zu dem Reis geben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf den Portwein mit dem Lorbeerblatt, der Nelke und einer Prise Zucker einkochen. Eines der Lammlachse waschen, trocken tupfen und in feine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Den Thymian bis auf vier Stängel zupfen und den Spinat waschen und trocken schleudern. Das Lorbeerblatt und die Nelke aus dem Topf nehmen. Den gezupften Thymian, den Knoblauch, die Hälfte des Spinats, das geschnetzelte Lamm, die Sahne, etwas Salz und Pfeffer mit dem eingekochten Portwein vermengen und kurz aufkochen lassen. Das Ganze in einen Mixer zu einer Farce vermengen. Die restlichen zwei Lammlachse waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Toastbrotsscheiben entrinden, mit einem Nudelholz auf circa vier Millimeter Dicke ausrollen und mit der Fleischmasse und dem restlichen Spinat bestreichen. Mit den bestrichenen Toastbrotsscheiben die Lammstücke umwickeln und in dem Butterschmalz rundum vier Minuten anbraten. Anschließend das Fleisch in den Backofen geben und weitere fünf Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit den Himbeeressig und den braunen Zucker in einem Topf einkochen und den restlichen Thymian zupfen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und den Thymian darin leicht anraten. Den Ziegen-Frischkäse mit den Himbeeren und dem Himbeersirup unter das Risotto geben. Den Ziegenhartkäse hinein reiben und den angebratenen Thymian unterheben. Die Lammrückenfilets mit dem Risotto auf Tellern anrichten.

Kathrin Müller am 22. Juni 2010