

## Rotwein-Radicchio-Risotto mit Lamm-Lachs

### Für 2 Personen

2 Lammlachse, a 150 g	150 g Risottoreis	2 Schalotten
1 kleiner Radicchio	100 g Parmesan, am Stück	800 ml Geflügelfond
300 ml trockener Rotwein	200 ml trockener Weißwein	1 EL Johannisbeergelee
1 EL Butter	4 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rotwein in einem kleinen Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze auf 50 Milliliter einkochen lassen. Die Lammlachse waschen und trocken tupfen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, einen Rosmarinzweig dazulegen und im Ofen 15 Minuten weitergaren. Die Schalotten abziehen, klein schneiden und mit dem restlichen Öl in einem Topf andünsten. Den Risottoreis dazugeben und 2 Minuten lang mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und den Wein verkochen. Den Geflügelfond nach und nach dazugießen, bis der Reis bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen. Den Radicchio waschen und in feine Streifen schneiden. Den Parmesan reiben und mit der Butter unter den Reis geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und den Rotwein und das Johannisbeergelee untermischen. Anschließend den Radicchio dazugeben. Die Lammlachse aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und zum Risotto geben. Das Rotwein-Radicchio-Risotto mit den Lammlachsen auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Rosmarin garnieren und servieren.

Christian Pfarr am 24. Januar 2011