

Lamm-Koteletts mit Trüffel-Risotto und Salat der Saison

Für 2 Personen

4 Lammstielkotelett	200 g Risottoreis	1 schwarzer Trüffel
50 g Parmesan, am Stück	1 Zwiebel	6 rote Kirschtomaten
1 unbehandelte Zitrone	0,5 Friseesalat	0,5 Radicchio
1 Chicorée	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
3 Knoblauchzehen	3 Zweige Rosmarin	500 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	50 ml Olivenöl	Olivenöl
2 EL Balsamicoessig	2 EL Himbeernektar	2 EL Honig
Zucker	schwarzer Pfeffer	Meersalz

Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in etwas Olivenöl in einem Topf glasig anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und zwei Minuten lang mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und den Wein verkochen. Den Gemüsefond nach und nach dazugießen, bis der Reis bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen. Etwas Butter zufügen und den Trüffel und den Parmesan über das Risotto reiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen, klein hacken und zusammen mit den Rosmarinzweigen in die Pfanne geben. Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und scharf anbraten. Das Fleisch zusammen mit dem Knoblauch und dem Rosmarin in Alufolie ruhen lassen. Den Friseesalat, den Radicchio und den Chicorée zupfen, waschen und trockenschleudern. Die Tomaten vierteln und zu dem Salat geben. Das Olivenöl, den Balsamicoessig, etwas Zitronensaft und den Himbeernektar vermischen. Mit Zucker und Honig abschmecken und das Dressing über den Salat geben. Die Lammkoteletts mit dem Trüffelrisotto und dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Sofia Heilert am 08. Februar 2011