

Lamm-Lachse mit Thai-Spargel an Trüffel-Risotto

Für zwei Personen

2 Lammlachse, á 200 g	200 g Arborio Risottoreis	500 g grüner Thaispargel
15 g schwarzer Sommertrüffel	8 Kirschtomaten	2 Schalotten
1 Knoblauch	1 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	1 Limette, unbehandelt	1 TL Zucker
200 g Parmesan, am Stück	150 g Butter	1 EL Butterschmalz
1 TL Tomatenmark	750 ml Gemüsefond	150 ml Grauburgunder
150 ml Rotwein	50 ml Sahne	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Lammlachse waschen und trocken tupfen. Die Rosmarin- und Thymiannadeln vom Stiel entfernen. Einige davon zur Seite legen. Den Knoblauch abziehen. Die Lammlachse zusammen mit dem Knoblauch, dem Thymian und Rosmarin in die heiße Pfanne geben und von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch anschließend zusammen mit den Kräutern in den vorgeheizten Backofen geben. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Einen Topf mit drei Esslöffeln Olivenöl erhitzen. Die Schalotten zusammen mit dem Reis in dem heißen Olivenöl kurz anschwitzen, bis die Schalotten glasig sind. Alles mit dem Grauburgunder ablöschen und etwas einreduzieren. Die Hitze reduzieren. Den erhitzten Fond langsam nach und nach dazugeben, dabei ständig rühren. Die Limette waschen, trocken tupfen und etwas Schale abreiben. Den Parmesan reiben und beiseite stellen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Spargel waschen, trocken tupfen und mit etwas Salz und Pfeffer in dem Olivenöl anbraten. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, kurz mit in die Pfanne geben bis sich die Haut lösen lässt. Die Haut abziehen, die Tomaten klein schneiden und wieder zu dem Spargel geben. Das Tomatenmark, etwas Zucker und die Kräuter aus dem Ofen in die Pfanne geben, in der die Lammlachse gebraten wurden. Alles karamellisieren, mit dem Rotwein aufgießen und einreduzieren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den geriebenen Parmesan, den Limettenabrieb, 40 Gramm der Butter und etwas Sahne unter den Reis rühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen. Den eingelegten Trüffel in feine Scheiben schneiden und erst kurz vor dem Anrichten unter das Risotto heben.

Thomas Kuhnt am 28. November 2012