

# Gorgonzola-Risotto mit Radicchio und Lamm-Filet

## Für zwei Personen

200 g Lammfilet	50 g Risottoreis	25 g Radicchio
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Birne	50 g Gorgonzola
250 ml Geflügelfond	4 EL Olivenöl	10 g Butter
1 EL Aceto Balsamico	Salz, Pfeffer	

Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. So viel heißen Geflügelfond zum Reis zufügen, bis dieser bedeckt ist. Alles bei milder Hitze offen und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Immer wieder etwas Geflügelfond nachgießen, so dass der Reis weiterhin bedeckt ist. Unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Inzwischen das Lammfilet waschen und trocken tupfen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Filet von allen Seiten etwa fünf Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, etwas ruhen lassen und dann schräg in Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl, einen Esslöffel Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und das Fleisch darin für etwa 15 Minuten einlegen und marinieren. Den Gorgonzola von der Rinde befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Birne waschen und vierteln. Das Kerngehäuse herausschneiden und die Birne in schmale Spalten schneiden. Den Radicchio putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Sobald das Risotto fertig ist, den Gorgonzola und den Radicchio untermischen. Das Risotto mit dem Lamm und den Birnen auf einem Teller anrichten.

Maria Böck am 01. August 2013