

Lamm-Spieße mit Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

200 g Lammfilet	150 g Risottoreis	100 g Steinpilze
4 Schalotten	2 Zweige Rosmarin	1 Bund Petersilie
50 g Schlagsahne	60 g Butter	80 g Parmesan
2 Liter Gemüsesfond	100 ml Trockener Weißwein	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Fond erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. In einem weiteren Topf 30 Gramm der Butter erhitzen und zwei der Schalotten darin andünsten. Anschließend den Reis zugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach die Brühe zugeben und den Risottoreis gar ziehen lassen. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen. Die Steinpilze waschen, putzen und mit den restlichen Schalotten in der Butter anbraten. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Steinpilz-Mischung zusammen mit der Petersilie unter den Reis heben und mitziehen lassen. Das Lammfilet waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und auf die Rosmarinzweige spießen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch von allen Seiten darin anbraten und abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Sahne zu dem Ristotto geben. Die Lammspieße zusammen mit dem Risotto auf einem Teller anrichten und servieren.

Hans-Jürgen Bergerhausen am 16. September 2013