

Lamm-Lachs mit Safran-Pfifferling-Risotto

Für zwei Personen

Für die Lammlachse:

300 g Lammlachs 2 Zehen Knoblauch 2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

200 g Risottoreis 150 g Pfifferlinge 1 Zehe Knoblauch
1 Zwiebel, klein 120 g Butter 70 g Parmesan
100 ml trockener Weißwein 1 l Geflügelfond 1 Zweig Rosmarin
0,5 g Safranfäden Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Reduktion:

1 Zehe Knoblauch 1 Schote rote Chili 1 TL Tomatenmark
50 g Butter 50 g kalte Butter 200 ml dunkler Balsamicoessig
Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Für das Risotto die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in etwas Öl und einem Esslöffel Butter anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und diesen leicht andünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, die Safranfäden dazugeben und alles einköcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit eingezogen ist, nach und nach mit dem Geflügelfond auffüllen und immer wieder umrühren. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Währenddessen die Pfifferlinge putzen, in grobe Würfel schneiden und den Rosmarin fein hacken. In einer weiteren Pfanne die Pfifferlinge mit einem Esslöffel Butter, dem Rosmarin und Salz und Pfeffer anschwitzen und auf niedriger Flamme köcheln lassen. Das Risotto von der Hitze nehmen und die restliche Butter und frisch geriebenen Parmesan einrühren. Am Ende die Pfifferlinge unterheben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. - 6 - Den Lammlachs waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen abziehen, zerdrücken und mit dem Lamm in einer Pfanne von beiden Seiten zwei Minuten scharf anbraten. Das Fleisch mit den Rosmarinzweigen für circa 15 bis 20 Minuten in den Ofen legen. Den Bratensud aufbewahren. Für die Balsamico-Butter-Reduktion die Knoblauchzehe abziehen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit den Bratensäften mit der Butter langsam andünsten. Mit Balsamico ablöschen und reduzieren lassen. Die Chili fein hacken und diese mit einem halben Teelöffel Tomatenmark zu der Butter geben. Alles gut umrühren. Die Hitze von der Pfanne nehmen und kalte Butterflocken in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren zerlaufen lassen. Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch vor dem Servieren eine Minute ruhen lassen und anschließend in Tranchen schneiden. Den Lammlachs mit Safran-Pfifferling-Risotto und Balsamico-Butter-Reduktion auf Tellern anrichten und servieren.

Konrad Heger am 15. Dezember 2014