

Lamm-Rücken, Zitronen-Walnuss-Risotto, Paprika-Konfitüre

Für zwei Personen

Für das Lamm:

400 g Lammlachse	2 Stück Knoblauch	1 rote Pfefferschote
1 Bio-Zitrone	1 EL Butter	2-3 Zweige Rosmarin
2-3 Zweige Thymian	1 TL Chili-Flocken	Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für das Risotto:

50 g Risotto Reis	3 Schalotten	2 Stück Knoblauch
2 Pfefferschoten	2 Zitronen	100 g Parmesan
2-3 EL Butter	250 ml trockener Weißwein	750 ml Gemüsefond
100 g Walnüsse	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Koriander
1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer	

Für die Paprika-Konfitüre:

2 Paprika	1 große rote Zwiebel	2 Sternanis
100 g Zucker	4 EL Weißwein-Essig	1 Bund Minze
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Erbsenschaum:

250 g TK-Erbesen	1 Schalotte	1 Knoblauch
2 EL Butter	200 ml trockener Weißwein	200 ml Gemüsefond
1 TL Wasabi	100 ml Schlagsahne	Salz

Für das Lamm die Nadeln von Rosmarin und Thymian zupfen und fein hacken. Die Kräuter mit einer guten Prise Salz, Pfeffer, Chili Flocken und der Schale von einer Zitrone mischen.

Olivenöl erhitzen. Lammlachse waschen, trocken tupfen, in der Kräutermischung wenden und anbraten. Eine angeschnittene Pfefferschote und eine zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Hitze reduzieren und Butter hinzufügen. Fleisch immer wieder mit der Butter beträufeln. Abschließend das Fleisch in Alu-Folie einwickeln und fünf Minuten ruhen lassen.

Für das Risotto Schalotten und Knoblauch abziehen, mit Pfefferschoten in feine Würfel schneiden und in Butter glasig schwitzen. Den Fond erhitzen. Reis zu den Schalotten geben und mit garen. Mit dem Wein ablöschen. Wenn der Wein verkocht ist, immer wieder mit Fond aufgießen und unter ständigem Rühren gar kochen. Parmesan fein reiben. Zitronenschale von beiden Zitronen abreiben. Kräuterblätter abzupfen, geriebenen Parmesan dazugeben, Butter unterrühren und mit Walnüssen und Kräutern verfeinern.

Für die Paprika-Konfitüre Zwiebel abziehen und in feine Würfel scheiden. Paprika von Gehäuse und Stängel befreien und in kleine Würfel schneiden. Beides in Olivenöl anbraten, mit Zucker karamellisieren und mit Weinessig ablöschen und reduzieren. Den Sternanis mit garen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken, Sternanis entfernen und die Hälfte der Masse pürieren und wieder zum Rest dazugeben. Als Abschluss etwas Minze hinzufügen.

Für den Erbsenschaum Schalotte und Knoblauch abziehen, vom Knoblauch den Keimling entfernen und beides fein schneiden und in Butter anbraten. Die Erbsen dazu geben und mit Weißwein und Fond ablöschen und reduzieren. Wasabi und Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen und passieren. Mit Salz abschmecken und nochmals mit Butter aufmontieren.

Die Lammlachse mit der Paprika-Konfitüre, dem Risotto sowie dem Erbsenschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Niklas Zeiner am 21. September 2015