

Steinpilz-Risotto mit Lamm-Rücken und Joghurt-Minz-Soße

Für zwei Personen

Für das Steinpilz-Risotto:

200 g große Steinpilze	100 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ Stange Staudensellerie
1 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	50 g Butter
350 ml Geflügelfond	40 g Parmesan	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig frische Petersilie	Kalaharisalz	Tellicherrypfeffer

Für den Lammrücken:

2 Lammkarree	2 Zehen Knoblauch	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	Salz
Pfeffer		

Für die Sauce:

100 g Joghurt	1 Zitrone, davon Saft und Abrieb	1 TL Harissapaste
3 Zweige Minze	1 Stück Ingwer (1 cm)	1 TL Bienenhonig
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lammkarree mit Kalaharisalz und Tellicherrypfeffer würzen. Knoblauch andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lamm zusammen mit den Thymian- und Rosmarinzweigen sowie dem Knoblauch von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch wieder aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen, Kräuter und Knoblauch darauf verteilen und im Backofen etwa 20 Minuten in den Ofen geben.

Minze waschen, abtrocknen, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen. Joghurt, Harissapaste und Zitronensaft verrühren. Ingwer schälen und in den Joghurt rühren. Gehackte Minze und Honig ebenfalls hineingeben und verrühren.

Steinpilze putzen und die Hälfte der Pilze würfeln. Die restlichen Pilze je halbieren. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit etwas Butter glasig anschwitzen. Die gewürfelten Steinpilze dazugeben und leicht salzen. Risottoreis hinzugeben und unter Rühren andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen Fond erhitzen und nach und nach unter Rühren zum Risottoreis geben und langsam einkochen lassen.

Die restlichen halben Steinpilze in etwas heißer Butter goldbraun anbraten. Rosmarinnadeln abzupfen und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Lammkarree aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen und anschließend mit einem Messer in einzelne Koteletts schneiden.

Petersilie waschen, abtrocknen, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Etwas kalte Butter, Parmesan und Petersilie unter das Risotto heben und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Steinpilz-Risotto mit den gebratenen Steinpilzhälften garnieren, zusammen mit dem Lammrücken und der Joghurt-Minz-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Manfred Königs am 14. März 2016