

Lamm-Karree mit Rosmarin-Öl und Risotto

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree (4 Knochen) Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

200 g Arborio-Reis 1 Zitrone 1 Zwiebel
1,5 L Hühnerfond 150 ml Weißwein 80 g Parmesan
80 g Butter Olivenöl Salz
Pfeffer

Für das Rosmarin-Öl:

1 Bund Rosmarin 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone
200 ml Olivenöl Salz Pfeffer

Für das Lammkarree:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten.

In den Ofen geben und auf eine Kerntemperatur von 60 Grad bringen.

Für das Risotto:

Hühnerfond aufkochen. In einem Topf Olivenöl und die Hälfte der Butter schmelzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und darin glasig anschwitzen.

Reis einstreuen und bei kleiner Flamme, unter ständigem Rühren mitdünsten, bis er glasig ist. Nach und nach den heißen Fond hinzugeben, rühren und so lange warten bis dieser aufgenommen wird.

Solange kochen, bis er weich, aber noch etwas körnig ist. Parmesan reiben und zusammen mit der restlichen Butter unter das Risotto geben.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Risotto mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weißwein abschmecken und noch kurz ziehen lassen.

Für das Rosmarin-Öl:

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Nadeln abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Öl mit Rosmarin, Knoblauch und Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräuteröl garnieren und servieren.

Christina Nater am 01. August 2019