

# Gorgonzola-Risotto mit Radicchio und Lamm-Filets

## Für zwei Personen

200 g Lammlachs, küchenfertig	100 g Risottoreis	100 g Gorgonzola
1 Birne, Williams Christ	1 Zwiebel	50 g Radicchio
2 EL Butter	500 ml Geflügelfond	2 EL Balsamico-Essig
6 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in zwei Esslöffel Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. Unter ständigem Rühren den erhitzten Geflügelfond dazugeben. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Lammfilet fünf Minuten darin anbraten. Anschließend das Filet aus der Pfanne nehmen und schräg in Scheiben schneiden. Das restliche Öl, den Balsamico-Essig, etwas Salz und Pfeffer verrühren und die Lammscheiben fünfzehn Minuten damit marinieren. Den Gorgonzola von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Birne halbieren und vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und die Birne in schmale Spalten schneiden. Den Radicchio vom Strunk und den äußeren Blättern lösen, waschen, trocken schleudern, in feine Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Gorgonzola dem Risotto unterheben. Das Risotto auf Tellern anrichten und mit den Lammscheiben und den Birnenspalten anrichten.

Martin H. Lorenz am 06. Oktober 2009