

Lamm, Vanille-Kräutermantel, Rinder-Filet im Himbeerstaub

Für zwei Personen

Für das Rind:

4 Rinderfilet-Medaillons à 100 g 20 g gefriergetr. Himbeeren 1 EL Olivenöl

1 TL Salz

Für das Lamm:

1 Lammkarree à 400 g

3 EL Kräuter der Provence

1 Vanilleschote

2 EL Olivenöl

1 Packung Vanillezucker

1 TL Salz

Für das Risotto:

200 g Risottoreis

200 g TK Erbsen

1 kleine Zwiebel

50 g Gruyère

200 ml Weißwein

400 ml Gemüsefond

2 EL Sahne

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für den Jus:

5 EL Zucker

300 ml Bier (malzig)

2 TL Bratenpaste

2-3 EL Maisstärke

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund gemischte Kräuter

Für das Rind:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Rinderfilet auf beiden Seiten kurz anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Die getrockneten Himbeeren zerstoßen und mit dem Salz mischen. Darin das Filet auf allen Seiten panieren. Im Ofen ca. 5-7 Minuten backen (je nach Dicke des Medaillons und der gewünschten Garstufe).

Für das Lamm:

Olivenöl erhitzen, Lammkoteletts auf beiden Seiten kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Die getrockneten Kräuter mit Salz und Vanillezucker verrühren.

Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen und durch Reiben zwischen den Händen in die Marinade einarbeiten. Lamm auf allen Seiten damit panieren. Im Ofen ca. 5 Minuten backen (je nach der gewünschten Garstufe).

Für das Risotto:

Zwiebel abziehen, kleinhacken und in dem Olivenöl andünsten. Reis dazugeben und glasieren. Mit Weißwein ablöschen und dann nach und nach den Gemüsefond unterrühren bis der Reis al dente ist. Käse reiben.

Erbsen und 100 ml Wasser mit einem Stabmixer pürieren, danach Gruyère und Sahne unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Jus:

Zucker in einer Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Sobald er goldfarben ist, mit dem Bier ablöschen und so lange kochen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Bratenpaste mit einem Schneebesen unterrühren, zuletzt mit Maisstärke abbinden.

Für die Garnitur:

Kräuter abrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Mithilfe eines Glacélöffels eine Risottokugel auf der Mitte des Tellers anrichten. Darauf Rinderfilet und Lamm platzieren, die Sauce außen herum ziehen. Nach Belieben mit Kräutern dekorieren.

Meta Hildebrand am 06. März 2019