



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Rosa Lammrücken mit Bärlauch-Risotto

Zutaten:

700 g	Lammlachse, bzw. 6 schöne Stücke
6	Scheiben Bacon
20 g	Butter
1 kleine	Schalotte
200 g	Risotto Reis
100 ml	Weißwein
400 ml	Geflügelbrühe (oder mehr)
50 g	Butter
40 g	Parmesan
1 Bund	Bärlauch
Je 2 Zweige Thymian, Rosmarin, Salbei	
Nach Bedarf: Salz und Pfeffer	

**für 6
Personen**

Zubereitung:

Das Fleisch mit Öl einmassieren und in den sehr fein geschnittenen Kräutern wälzen. Dann pfeffern und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Dann mit den Speckscheiben umwickeln und im heißen Olivenöl beidseitig scharf anbraten. Ca. 4 Minuten pro Seite bei kleinerer Hitze weiterbraten. Die Gar-Dauer hängt von der Dicke der Filets ab. Am besten eine Druckprobe machen. Nach insgesamt 8 Minuten in Alufolie ruhen lassen, dies kann im heißen Ofen bei 80 °C geschehen, dann sind sie saftig und innen leicht rosa.

Für das Risotto die Butter zerlaufen lassen und die gewürfelte Schalotte darin anschwitzen. Den Risotto reis zugeben und mit andünsten. Mit Weißwein aufgießen und unter Rühren verdunsten lassen. Nach und nach die Geflügelbrühe angießen immer nur so viel Brühe angießen, wie der Reis aufnehmen kann. Oft rühren und nach 20 Minuten probieren, ob die Körner noch Biss haben. Mit Butter und geriebenem Parmesan verrühren. Den Bärlauch fein schneiden und unterrühren. Sofort servieren.