

Bacon - Lamm mit Bärlauchrisotto

Zutaten für 6 Personen:

700 g	Lammfleisch (Lammrückenfilets, Lamm- lachse), 6 schöne Stücke Salz und Pfeffer Olivenöl
6 Scheibe/n	Bacon
20 g	Butter
1 kleine	Schalotte(n)
200 g	Reis (Arborio)
100 ml	Wein, weiß
400 ml	Geflügelbrühe, oder mehr
50 g	Butter
40 g	Parmesan
1 Bund	Bärlauch Salz und Pfeffer
2 Zweig/e	Thymian
2 Zweig/e	Rosmarin
2 Zweig/e	Salbei

Rezept:

Fleisch mit Öl einmassieren, in den sehr fein geschnittenen Kräutern wälzen und pfeffern. Einige Stunden im Kühlschrank marinieren.

Dann mit den Baconscheiben umwickeln im heißen Olivenöl beidseitig scharf anbraten. Ca. 4 Minuten pro Seite bei kleinerer Hitze weitergaren. Die Gardauer 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 Risottoreis zugeben und mit andünsten. Mit Weißwein aufgießen und unter Rühren verdunsten lassen. Nach und nach die Geflügelbrühe angießen (am besten natürlich eine selbstgemachte). 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.