

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. August 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Christina Nater

Lammkarree mit Rosmarin-Öl und Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree am Stück, mit 4
Stielknochen
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

200 g Risotto-Reis Arborio
1 Zitrone
1 Zwiebel
1,5 L Hühnerfond
150 ml Weißwein
80 g Parmesan
80 g Butter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

1 Bund Rosmarin
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
200 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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.