



## LAMMKARREE AUF BÄRLAUCHRISOTTO UND FRÜHLINGSGEMÜSE

### Zutaten:

70 dag Lammkarree, 20 dag Risotto-Reis, 1 Bund Bärlauch, 1 Zwiebel,  
 $\frac{1}{8}$  l Weißwein,  $\frac{1}{8}$  l Hühner- oder Gemüsefond,  $\frac{1}{4}$  Kalbsjus, Salz, Pfeffer,  
Knoblauch, Rosmarin, Thymian, geriebener Parmesan, Junglauch, Babykarotten

### Zubereitung:

- Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig anbraten und ca. 12 min im Backrohr braten
- Zwiebel fein hacken, in Olivenöl anschwitzen, Risotto-Reis begeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und mit der Hälfte vom Fond aufgießen, langsam kochen lassen
- nach 4-5 min den restlichen Fond dazugeben
- kurz vor dem Servieren Parmesan, 1 Stück Butter und einige Tropfen Olivenöl zugeben, damit das Risotto cremig wird
- den Bärlauch in feine Streifen schneiden und unter das Risotto mischen
- das gekochte Gemüse in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Lammkarree aus dem Backrohr nehmen und  $\frac{1}{4}$  l Kalbsjus in die Pfanne geben, mit Knoblauch Rosmarin und Thymian kurz aufkochen
- das Risotto in der Mitte des Tellers anrichten, 3-4 Lammkottlets pro Person auf das Risotto legen, Gemüse rundherum legen, die Sauce extra servieren

