

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



## Kurzgebratenes vom Lamm mit Risotto

**Koch: Anja Kressl**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gericht

- 800 g Lammfleisch (Nuss oder Filet)
- Gewürzmischung (aus Majoran, Thymian, Oregano, Salz, Pfeffer)
- 150 g Risottoreis
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter zum Anbraten
- Olivenöl zum Anbraten
- eine Handvoll Bärlauch
- ¼ l warme Rindsuppe
- 1/8 l Weißwein
- 100 g geriebener Bergkäse
- 4 cl Cognac
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch
- Wiesenblüten
- geriebener Bergkäse

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

1. Zuerst das Fleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig mit der Gewürzmischung würzen.
2. Dann die Zwiebel in feine Würfel schneiden und diese in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und kurz mitrösten. Danach mit dem Weißwein ablöschen und so lange nach und nach mit Rindsuppe aufgießen, bis der Reis bissfest ist.
3. In der Zwischenzeit den frischen Bärlauch ganz kurz in einem Topf in kochendem Wasser blanchieren, dann abseihen und kalt abschrecken. Den blanchierten Bärlauch nun in Streifen schneiden und unter das Risotto rühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Bergkäse unterrühren.
4. Das Lamm nur kurz von beiden Seiten in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, sodass es innen noch schön rosa ist. Dann aus der Pfanne nehmen und den Bratrückstand mit dem Cognac ablöschen – so entsteht ein bisschen Sauce für das Fleisch.
5. Zum Schluss das Risotto auf einem flachen Teller anrichten und das Lamm dazulegen. Etwas von der Cognac-Sauce über das Fleisch geben und das Gericht mit feingeschnittenem Schnittlauch, Wiesenblüten und geriebenem Bergkäse garnieren.