

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Lammkeule und Lammleber mit Uhudlerrisotto und Ofengemüse

Rezept von „Beim Legath“, Feldgasse 33, 7522 Strem

Lammschlögel:

1 Lammschlögel im Ganzen
200 g Lammleber
Rosmarin
Oregano
4 Zehen Knoblauch
Salz
Pfeffer
Chiliflocken
5 EL Olivenöl
Uhudler zum Übergießen

Uhudlerrisotto

200 g Arborio Reis
½ fein geschnitten Zwiebel
50 g Butter
½ l Gemüsebrühe
¼ l Uhudler
1/8 l Uhudler-Traubensaft
¼ l Schlagobers
100 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Ofengemüse

1 Aubergine
1 Zucchini
1 rote Paprika
1 rote Zwiebel
2 Paradeiser

Zubereitung:

Den Lammschlögel gut mit Olivenöl und den Gewürzen am Vortag marinieren. Den Holzgrill einheizen und den Schlögel auf einen Grillspieß aufspießen. Den Lammschlögelspieß in den Grillen hängen und ca. 2 Stunden grillen. Dabei immer mit etwas Uhudler aufgießen.

In der Zwischenzeit eine halbe Zwiebel fein schneiden und mit einem Stück Butter in einem Topf leicht glasig anschwitzen. Den gewaschenen Risottoreis dazu geben und mitrösten. Mit feinem Uhudler aufgießen und unter ständigem Rühren einkochen lassen. Immer wieder mit Gemüsebrühe aufgießen und weiter rühren. Der Reis soll nicht zerkochen. Kurz bevor der

Reis weich ist, noch ein Stück Butter, etwas Sahne und geriebenen Parmesan unterrühren. Zum Schluss noch einen Schluck Uhdler und einen Schuss Uhdler-Traubensaft hinzufügen. Gut abschmecken.

Das Gemüse waschen und in gleich dicke Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch marinieren und auf ein Blech legen. Bei 200 Grad ca. 10 Minuten braten.

Die Lammleber in feine Streifen schneiden und kurz auf dem Griller anbraten. Mit Pfeffer würzen.

Wenn der Lammschlegel fertig gegrillt ist, diesen vom Spieß nehmen und portionieren. Mit frischem Zitronen-Olivenöl verfeinern und gemeinsam mit der Lammleber, dem Uhdler-Risotto und dem Ofengemüse anrichten.