

## Rezept

# Gewürfeltes Risotto mit Lammspiesschen

Ein Rezept von Gewürfeltes Risotto mit Lammspiesschen, am 22.06.2024

## Zutaten

<b>1</b> großer Zucchini	<b>1</b> große Aubergine
<b>4 EL</b> Butter	feines Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>2</b> Schalotten	<b>400 g</b> Risotto-Reis (z. B. Arborio)
1/4 l trockener Weißwein	etwa 1 l heißer Gemüsefond (Gemüsebrühe geht auch)
<b>50 g</b> frisch geriebener Pecorino	<b>4 Zweige</b> Rosmarin
<b>200 g</b> Lammfilet	<b>2 EL</b> Olivenöl
feines Meersalz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Für den Risotto den Zucchini und die Aubergine waschen, putzen und in möglichst feine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne 2 EL Butter aufschäumen lassen und darin die Gemüsegewürfel bei mittlerer Hitze in 5-8 Minuten leicht anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, dann zur Seite stellen.
2. Zwischendurch die Lammspießchen vorbereiten: Die Rosmarinzwige werden als Spieße verwendet, dazu die Zweige waschen, trockenschütteln und die Nadeln entgegen der Wuchsrichtung abstreifen, dabei nur an der Zweigspitze ein paar Nadeln stehen lassen. Das dicke Zweigende mit einem Messer spitz zuschnitzen, dann lässt sich das Fleisch leichter aufspießen. Lammfilet in 2 cm große Würfel schneiden und auf die Rosmarinzwige stecken.
3. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Restliche Butter in einem großen Topf zerlassen und die Schalotten darin glasig andünsten, dann den Reis zugeben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze so lange anbraten, bis die Reiskörner ebenfalls glasig sind, dann mit dem Weißwein ablöschen. Den Reis nun in 20-25 Minuten weich garen, dafür immer wieder etwas vom Gemüsefond zugießen und (ganz wichtig!) regelmäßig umrühren, damit der Risotto nicht am Topfboden ansetzt. 1-2 Minuten bevor der Reis gar ist, die Gemüsegewürfel untermengen. Ganz zum Schluss den Pecorino untermengen und den Risotto mit Pfeffer und (wenn nötig) Salz abschmecken.
4. Zum Garzeitende hin das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammspießchen salzen und pfeffern und im Öl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite maximal 1 Minute anbraten, sodass sie im Kern noch leicht rosa sind. Risotto auf die Teller verteilen und mit den Spießchen anrichten.