

Rezept

Lammragout mit Ziegenkäse Risotto und karamellisierten Nüssen

Ein Rezept von Lammragout mit Ziegenkäse Risotto und karamellisierten Nüssen, am 26.04.2024

Zutaten

250 g Risottoreis „Carnaroli“	1 l Fleischbrühe
130 g Ziegenkäse	100 - 150 g Parmesan (24 Monate alt)
1 Schalotte	1 handvoll Haselnüsse
500 g Lammfleisch, grob in Stücke geschnitten	1 Sellerie
2 - 3 Möhren	1 Zweig Thymian
Weißwein nach Belieben	3 - 4 Oliven
Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

Für das Lammragout

1. Sellerie, Karotten und Schalotte klein schneiden und in einem Topf anschwitzen. Die Lammfleischstücke dazugeben und gleichmäßig darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen, einköcheln lassen und das Ganze dann mit Fleischbrühe bedecken und auf kleiner Flamme 5-6 Stunden köcheln lassen. Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Risotto

2. Den Risottoreis in einer Pfanne ein paar Minuten abraten, etwas Olivenöl zugeben und mit reichlich Fleischbrühe ablöschen. Dann auf kleiner Flamme circa 16 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren und Fleischbrühe zugeben.
3. Gegen Ende der Kochzeit Herdplatte ausstellen und mit gleichmäßigen Bewegungen stückchenweise Ziegenkäse sowie den grob gehobelten Parmesankäse untermischen.
4. Das Risotto auf Teller verteilen und die zart gegarten Lammfleischstückchen darauf verteilen. In Thymian, Salz und etwas Öl geröstete Haselnüsse darauf geben und nach Belieben mit Olivenstückchen oder Blüten garnieren.