

Eifeler-Lammnüsschen auf Pilzrisotto

Zutaten:

1 Stk Eifeler-Lammnüsschen (aus der Lammkeule geschnitten)
2 Stk Schalotten
20ml Weißwein
80g Risottoreis
240ml Gemüfefond
20g Butter
10g Parmesan gerieben
1 Stk Lorbeerblatt
100g Pilze
20ml Portwein
150g Rote Zwiebeln
Weißweinessig
Salz, Pfeffer
Zucker

So wird's gemacht:

Für das Risotto:

Schalotten in kleine Würfel schneiden und in Öl ca. 2min anbraten. Risottoreis hinzugeben und kurz anschwitzen lassen. Gemüfefond und Lorbeerblatt hinzugeben und ca. 20 min köcheln lassen, dabei in regelmäßigen Abständen rühren. Pilze putzen, klein schneiden und an braten bis diese goldbraun sind.

Die Pilze, Parmesan und Butter zu dem Risotto hinzufügen und das Ganze dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Lammnüsschen:

Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, kurz anbraten und dann bei 120°C etwa 20 min. im Backofen (Umluft) garen.

Für die roten Zwiebeln:

Zwiebeln schälen und in schmale Streifen schneiden, in Rapsöl anbraten.

Portwein hinzufügen und dies solange köcheln lassen bis der Portwein verdunstet ist. Die Zwiebeln nun mit Salz, Pfeffer, Zucker und Weißweinessig abschmecken.

Alles Zutaten zusammen anrichten.

Wir wünschen einen Guten Appetit!



Hildegard Lammers
Dompfaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24

