

Rotes Zwiebelrisotto mit Traminergelee und Gorgonzola



Gorgonzola Er ist einer der bekanntesten Käse aus Italien und wird aus Kuhmilch zubereitet, indem dem Käsebruch *Penicillium-gorgonzola*-Edelpilzkulturen beige-fügt werden. Durch das Einstechen des Käselaibes mit Nadeln und die damit verbundene Sauerstoffzufuhr wird die Entwicklung der typischen grünen Schimmel-äderung des Käseteiges gefördert. Der Käse reift zwischen zwei Monaten und einem Jahr, wobei die Rinde des Laibes immer wieder mit Salzwasser gewaschen wird. Sie ist in der Regel von rötlicher Farbe und wird von gräulichen Schimmelflecken unterbrochen. Wenn die Rinde bräunlich ist, weist dies auf eine zu lange Lagerung hin. Der Geschmack ist je nach Alter würzig bis pikant und weist eine leicht süße Note auf.

Zutaten für 6 Portionen

2 Schalotten
2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis
60 ml Weißwein
1 l Hühnersuppe
Butter
3 EL Parmesan
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
100 g Gorgonzola

GELEE

2 g Agar-Agar
125 ml Wasser
125 ml Traminer

ZWIEBEL-CONFIT

3 rote Zwiebeln
3 EL Olivenöl
1 EL Honig
250 ml trockener Rotwein
250 ml Portwein

Zuerst das Gelee zubereiten: Agar-Agar in Wasser 1 Minute kochen, Traminer zugießen. Eine Tasse oder ein Blech mit flachem Boden im Format von ca. 30 x 40 cm mit Frischhaltefolie auslegen. Geleeansatz darauf gießen und kühlen. Vom Gelee sechs Scheiben mit einem Durchmesser von ca. 10 cm ausstechen.

Für das Confit Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Honig einrühren, mit Rot- und Portwein aufgießen und so lange köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Für den Risotto die Schalotten schälen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Risottoreis einrühren, glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Reis ganz sanft unter ständigem Rühren köcheln. Immer so viel Hühnersuppe zugießen, dass der Reis mit Flüssigkeit bedeckt bleibt. Reis auf diese Weise bissfest köcheln (dauert ca. 18 Minuten). Zwiebelconfit nach Geschmack einrühren. So viel Butter einrühren, dass der Risotto cremig wird. Mit Parmesan, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto auf Teller geben, mit Gelee und dünnen Scheiben vom Gorgonzola belegen. Zum Finish eventuell ein wenig von bestem Olivenöl auf die Teller träufeln und/oder Schaum von einer weißen Sauce wie auf Seite 86 beschrieben.



Lammrücken mit grünem Curry, Sellerie und Couscous

Zutaten für 6 Portionen

1,2 kg Lammrücken
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Butter
Zitronenkonfitüre*

SELLERIEGEMÜSE

2 Paprika (rot oder gelb)
Olivenöl
3 Stangen Sellerie
Salz
1 Schalotte
60 ml Weißwein
2 Thymianzweige
1 Zitrone
grüne Currypaste
Pfeffer

COUSCOUS

100 g Couscous
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

* *Im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich*

Lamm Lammfleisch stammt in der Regel von Jungtieren mit einem Alter von 3 bis 6 Monaten. Das Fleisch hat wenig Fett, ist zart und mild-würzig im Aroma. Fleisch von älteren Tieren ist oft so herzhaft im Geschmack, dass es von vielen Genießern nicht mehr als angenehm empfunden wird. Fleisch von jüngeren Lämmern ist oft so ausdruckschwach, dass es nur schwer als Lammfleisch erkannt werden kann. Zur Orientierung beim Kauf: Je dunkler das Fleisch und je stärker marmoriert, desto älter war das Lamm.

Für das Gemüse Paprika rundum mit Olivenöl bestreichen, in den Backofen legen und bei 180 °C braten, bis die Haut Blasen wirft und sich abziehen lässt. Paprika schälen und putzen. Einen Paprika in Rauten oder ca. 5 mm breite Streifen schneiden, den zweiten Paprika in sehr kleine Würfel schneiden (dieser wird für den Couscous verwendet).

Von der Sellerie die Fäden ziehen, Sellerie waschen, in ca. 1 cm breite Stücke schneiden, in Salzwasser überkochen, abseihen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

Schalotte schälen und fein hacken. In einem Topf einen kleinen Schuss Olivenöl erhitzen, Schalotte anbraten, Sellerie zugeben und anschwitzen. Weißwein zugießen, Thymianzweige zugeben und die Sellerie bissfest dünsten. Ein paar Minuten nach der Sellerie die Paprikastreifen in den Topf geben. Kurz vor dem Anrichten Currypaste einrühren und das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Couscous wie auf der Verpackung beschrieben aufquellen lassen. Paprikawürfel in Olivenöl leicht anschwitzen und mit Couscous vermischen. Couscous mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, evtl. auch feinst gehackte Petersilie einrühren.

Lammrücken salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Olivenöl auf allen Seiten kurz anbraten. Lammrücken in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180 °C braten, bis eine Kerntemperatur von ca. 55 °C erreicht ist. Fleisch nach dem Braten im Backofen bei 60 °C noch ein paar Minuten rasten lassen.

Lammrücken portionieren. Ca. 3 EL Butter bis zum Aufschäumen erhitzen, Lammfleisch in der Butter wenden, auf Teller geben und mit Zitronenkonfitüre garnieren. Gemüse und Couscous als Beilagen geben.

