

Lammrücken im Minipatisson und Paprikarisotto

Zutaten für 4 Personen

240 g Lammrückenfilet
8 gelbe Minipatisson (Minikürbis)
200 g Geflügelfarce, grün gefärbt
60 ml heller Geflügelfond
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Risotto

40 g Butter
1 EL Schalottenwürfel
120 g Risottoreis Carnardi
50 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
2 rote Paprikaschoten
2 EL Tomatensauce
1 EL geriebener Parmesankäse
1 Spritzer Tabasco
Salz und Pfeffer
200 ml reduzierter Lammfond
1 TL fein gehackter
Oregano
Oreganoblättchen zum Dekorieren

Das Lammrückenfilet in 8 gleichmäßige Medaillons schneiden. Die Minipatisson quer halbieren und mit einem Kugelausstecher leicht aushöhlen. Dann in kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenkrepp trockenlegen.

Die unteren Hälften der Patissons dünn mit grüner Farce ausstreichen, die Lammmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen, auch mit etwas Farce einstreichen und in die Patissons einsetzen. Dann die oberen Hälften von innen mit Farce bestreichen und auf die Medaillons aufsetzen.

Bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen, dann die Patissons in einer Auflaufform mit etwas Olivenöl und Geflügelfond im Backofen bei 180 °C abgedeckt etwa 8 Minuten garen.

Für das Risotto in eine heiße Pfanne die Hälfte der Butter, Schalotten und den abgespülten Reis geben. Kurz schwenken und sofort den Wein und die Brühe zugeben. Nun leicht köchelnd, ab und zu rührend, das Risotto etwa 20 Minuten körnig gar kochen.

Nebenbei die Paprikaschoten schälen, in Streifen schneiden und in der Tomatensauce gar köcheln. Zum Schluss die Paprika, die restliche Butter und den Parmesan ins Risotto einrühren und mit Salz, Pfeffer und Tabasco fein abschmecken.

Das Risotto in der Mitte der Teller anrichten, die Patisson senkrecht durchschneiden und daraufsetzen. Den Lammjus mit gehacktem Oregano aufkochen und um das Risotto herumgiessen. Mit Oreganoblättchen dekorieren.

Weintipp: Dazu passt ein raffinierter Rotwein von höchster Qualität. Ein holzbetonter Cabernet aus Kalifornien oder ein Bordeaux-Blend aus Südafrika oder ein würziger Portugiese.

Aus unserem Sortiment:

Cabernet seven Oaks, Jerry Lohr, Californien
Ingwe Red, Südafrika
Dão Reserva, Alvaro Castro

Geflügelfarce

100 g Hähnchenbrustfleisch (ohne Haut)
30 g Gänsestopfleber
100 g Sahne
2 cl weißer Portwein
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Das Hähnchenbrustfleisch und die Gänsestopfleber fein schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Separat mit der Sahne in das Tiefkühlfach geben und leicht anfrieren lassen. Dann zusammen mit der Sahne im Küchencutter zu einer glatten glänzenden Farce vermischen. Die fertige Farce 15 Minuten kühl stellen, durch ein feines Passiersieb streichen und mit Portwein und 1 Prise Salz abschmecken.

Anmerkung

Damit die Farce gelingt und nicht stumpf und trocken wird, ist es wichtig, dass das Fleisch und die Sahne im leicht angefrorenen Zustand – also gut durchgekühlt – verarbeitet werden. Denn durch die hohe Drehzahl des Küchencutters erwärmt sich die Masse zu schnell und könnte dann gerinnen (verbrennen).

Gänsestopfleber verfeinert die Farce. Sie können aber darauf verzichten.

Bevor man die Farce weiterverarbeitet, sollte unbedingt eine Probe gemacht werden: Ein Klößchen mit 1 Teelöffel von der Masse abstechen und in siedendes Wasser geben. Ist sie zu weich, arbeitet man noch etwas gemixte Hähnchenbrust unter die gut durchgekühlte Farce. Ist sie im Biss zu fest, wird etwas Schlagsahne zugefügt.

Diese Farce ist die Basis für Terrinen, Füllungen und Klößchen. Mit blanchiertem, gut ausgedrücktem Spinat, Petersilie und Kerbel, alles gut durchgekühlt vermixt, erhalten Sie eine sehr schöne grüne Farce.