



Koteletts vom Walisischen Lamm (g.g.A.) in Aschekruste mit Radicchio-Rotwein-Risotto und Steinpilzen



Zutaten

Für die Asche:

- 10 – 12 rote Zwiebeln, geschält, geviertelt und in Segmente auseinandergespült (wahlweise 1 – 2 Stangen Lauch)
- 10 %ige Salzlake

Für die Lammkoteletts:

- 3 – 4 Karrees vom Walisischen Lamm
- Raps- oder Olivenöl
- Meersalz

Für das Radicchio-Rotwein-Risotto:

- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält, fein gewürfelt
- 30 ml (2 EL) Olivenöl
- 200 g Risottoreis
- 150 ml Rotwein
- 350 ml Gemüsebrühe
- 30g (2 EL) Butter
- 20 g (ca. 1,5 EL) geriebener Parmesan
- ½ Kopf Radicchio, geputzt, in feine Streifen geschnitten
- Salz, Pfeffer

Für die Steinpilze:

- 500 g frische Steinpilze
- 40 g (ca. 2,5 EL) Butter

Zubereitungszeit: 3 Stunden (+ 2 Tage Vorbereitung)

Personen: 4–8

Küche: italienisch, europäisch

Zuschnitt: Karree



- 1 kleine Zwiebel, geschält, gewürfelt
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

1. Für die Asche rote Zwiebelsegmente für 2 Tage in Salzlake einlegen. Danach abgießen, abtropfen lassen und auf Backblech verteilen. Darauf achten, dass Zwiebeln nicht übereinanderliegen. Auf Grill oder in Backofen bei 180 Grad für ca. 1,5 bis 2 Stunden “verbrennen“ lassen. Anschließend Zwiebeln im Zerkleinerer zu Asche verarbeiten.
2. Für die Lammkoteletts Backofen auf 140 °C (Umluft 120 °C) vorheizen. Karrees am Stück in heißer Pfanne mit wenig Öl rundherum scharf anbraten. Danach in Backofen bis zu Kerntemperatur von 63 bis 65 °C fertig garen. Anschließend Karrees in Asche wälzen und tranchieren.
3. Für das Radicchio–Rotwein–Risotto Zwiebel in heißem Olivenöl unter ständigem Rühren anschwitzen. Risottoreis zugeben und glasig anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Reis unter ständigem Rühren weiter kochen, bis Flüssigkeit verdampft ist. Nun Gemüsebrühe in kleinen Portionen nach und nach zugießen. Dabei ständig rühren und immer wieder verkochen lassen. Wenn Brühe verdampft und Reis sämig sind, Butter unterrühren. Parmesan unterrühren. Radicchio unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Steinpilze Pilze nicht waschen, sondern mit feuchtem Tuch oder mit Pinsel reinigen. Pilze längs in etwa ½ bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in großer Pfanne aufschäumen, Zwiebel dazugeben und kurz darin andünsten. Pilzscheiben hineinlegen und je Seite etwa 2 bis 3 Minuten braten bis goldgelb bzw. goldbraun. Erst jetzt leicht mit Pfeffer und Salz würzen.
5. Walisische Lammkarrees in Asche wälzen und tranchieren. Auf Radicchio–Rotwein–Risotto platzieren und mit Steinpilzen ausgarnieren.