

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. März 2019 ▪  
Mottotag „Grün“ mit Nelson Müller



**Frank Finck**

**Lammlachs in Kräuterhülle mit Spinat-Risotto und Gorgonzola-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Spinat-Risotto:**

100 g Risotto-Reis  
150 g Babyspinat  
50 g TK-Erbsen  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
200 ml trockener Weißwein  
1 L Gemüfefond  
100 g Parmesan  
1 TL Butter  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fond in einen Topf geben und erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig andünsten. Reis dazugeben und ebenfalls glasig anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen. Das Risotto auf kleiner Hitze rühren und den Fond nach und nach dazugeben, wenn die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde. Spinat waschen und eine Handvoll zur Seite legen. Den Rest in kochendem Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und mit etwas Gemüfefond fein pürieren.

Parmesan reiben und mit 1 TL Butter und Erbsen zum fertiggegarten Risotto geben und unterheben.

Den pürierten Spinat und die frischen Spinatblätter ebenfalls zum Risotto geben und vermengen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für den Lammlachs in Kräuterhülle:**

2 Lammlachse à 200 g  
1 Knoblauchzehe  
½ Bund Petersilie  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Minze  
1 Sternanis  
2 EL Dijon-Senf  
Butter, zum Anbraten  
Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lamm abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl und Butter anbraten.

Das Lamm in den Ofen geben bis eine Kerntemperatur von 60- 62 Grad erreicht ist.

Knoblauch abziehen und andrücken. Butter aufschäumen und Knoblauch und Sternanis hinzugeben. Das Lamm darin nachbraten, herausnehmen und mit einem Pinsel rundherum mit Senf bestreichen.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken und das Fleisch vor dem Aufschneiden darin wälzen.

**Für die Gorgonzola-Sauce:**

100 g Gorgonzola  
150 ml Gemüfefond  
50 ml Sahne  
2 TL Speisestärke  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond in einem Topf erwärmen und den Gorgonzola darin auflösen und leicht einkochen lassen.

Stärke mit Wasser glattrühren und die Sauce bei Bedarf abbinden. Vor dem Servieren die Sahne hinzufügen, nicht mehr kochen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Mit dem Pürierstab zum Schluss kurz aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.