



Schoggilämmli mit Pilzrisotto & Ratateasy

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Schoggilämmli:

Zutaten

600 gr	Lamm-Nierstücke
4 EL	Olivenöl
3 EL	Senf scharf
1	Knoblauchzehe
1 TL	Pfeffer
3 dl	Bratensauce
1 Bund	Peterli & Schnittlauch
6 Zweige	frischer Rosmarin
50 gr	Cremant Schokolade

klein hacken
frisch gemahlen

klein hacken
davon 2 klein hacken; 4 für Deko
(oder andere schwarze Schokolade)

Zubereitung (Dauer 30 Min.)

4 Rosmarinzweige für Deko zurücklegen. Olivenöl mit Senf, Pfeffer, dem kleingehackten Knoblauch, Rosmarin, Peterli und Schnittlauch mischen. Das Lamm darin marinieren (mindestens ein paar Stunden, am besten über Nacht).

Das Lamm **kurz** in der heissen Pfanne anbraten, wenig salzen und anschl. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° garen. Wenige Minuten im abgestellten Ofen nachziehen lassen.

Bratensauce aufbereiten, Schokolade zufügen und sanft erwärmen, bis die Schokolade mit der Bratensauce dickflüssig sämig ist.

Pilzrisotto:

Zutaten

150 gr	Risottoreis
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 dl	Weisswein
3 dl	Gemüsebouillon
150 gr	Mischpilze
40 gr	Butter
60 gr	Parmesan
½ Bund	Schnittlauch

Classic barboiled
klein hacken
klein hacken

in feine Scheiben schneiden

in feine Scheiben schneiden





Zubereitung (Dauer 20 Min.)

Rindsbouillon vorbereiten. Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl andünsten. Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen. 15 Minuten unter kleinem Feuer kochen lassen und Rindsbouillon stufenweise hinzufügen. Pilze dazugeben; weitere 5 Minuten kochen lassen. Pfanne vom Feuer nehmen, Schnittlauch, Butter und Parmesan hinzufügen und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Ratateasy:

Zutaten

1	gelbe Peperoni	in Würfel schneiden
1	Zwiebel	klein hacken
2	Tomaten	in Würfel schneiden
1	Zucchini	in Scheiben schneiden
	Salz / Pfeffer	

Zubereitung (Dauer 20 Min.)

Gemüse schneiden und bei hoher Hitze mit etwas Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten mit wenig Wasser zugedeckt ziehen lassen.

Lamm tranchieren und auf dem Teller mit Pilzrisotto und Ratateasy anrichten. Mit Schokoladen-Sauce napieren (nicht über das ganze Lamm giessen, sondern nur der Länge nach durch die Mitte ziehen). Mit Rosmarinweig garnieren. Servieren.