

# Risotto mit geschmorter Lammhüfte

## Zutaten für das Risotto (für 4 Personen):

- 400 g Risotto-Reis
- 2 Schalotten
- Olivenöl
- 125 ml Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 50 g kalte Butter
- 1 Handvoll geriebener Parmesan
- 200 g gemischte Pilze

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer hohen Pfanne oder einem Topf mit breitem Boden erhitzen und Schalotten und Knoblauch farblos anschwitzen.

Den Reis dazugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Weißwein hinzufügen. Alles verrühren und einkochen lassen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Dann eine Kelle warme Brühe dazugeben und wieder alles verrühren und einkochen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist und die Risotto-Körner noch etwas Biss haben. Das dauert etwa 20-25 Minuten. Zum Schluss den Parmesan dazugeben und kalte Butter in Stückchen unterheben.

Nach Belieben gebratene Pilze (z.B. Austernpilze, Shiitake, Champignons) hinzufügen. Dafür die Pilze säubern und grob zerkleinern. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze scharf anbraten. Erst salzen und pfeffern, wenn sie schon Farbe bekommen haben.

## Zutaten für die Lammhüfte:

- 2 Stück (à 250 g) Lammhüfte
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 3 Schalotten
- 1 EL Tomatenmark
- 10 Kirschtomaten
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Tasse (bevorzugt: Kalamata) dunkle Oliven
- 500 ml trockener Rotwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- alternativ: Hühnerbrühe
- Pfeffer
- Salz

Gemüse und Schalotten schälen und in grobe Stücke oder Scheiben schneiden. Knoblauchknolle halbieren. Lammhüfte abwaschen, trocknen und leicht salzen und pfeffern.

Etwas Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin rundum goldgelb anbraten, dann herausnehmen. Gemüse, Schalotten und Knoblauch in den Topf geben und ebenfalls anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen. Dann das Fleisch wieder in den Topf geben. Etwas Brühe angießen, sodass das Fleisch etwa zur Hälfte im Sud liegt. Tomaten und Rosmarin dazugeben, den Topf verschließen und 45-50 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

10 Minuten vor Garende die Oliven hinzufügen. Den Sud nach Bedarf noch etwas einkochen lassen und dann mit Salz und

Pfeffer abschmecken.

Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden. Das Risotto auf tiefen Tellern verteilen und mit den Pilzen, der Lammhüfte und Soße servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 03.02.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)