



# Weihnachtsrisotto mit Walisischem Lamm (g.g.A.)

## Zutaten

- 225 g Keulensteak oder Nackenfilet vom Walisischen Lamm, gewürfelt
- 15 ml (1 TL) Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
- 2 mittelgroße Lauchstangen, gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten
- 225 g Arborio-Risottoreis
- 50 g getrocknete Cranberries
- 2 Stk. Sternanis
- Salz und Pfeffer
- 150 ml Weißwein
- 600 ml Lammfond
- Für die Dekoration: Ruccola und gemischte Salatblätter

## Zubereitung

1. Olivenöl in großer Pfanne erhitzen. Würfel vom Walisischen Lammfleisch 1 Minute von allen Seiten anbraten, Knoblauchzehe und Lauch nacheinander dazugeben und alles ca. 2 Minuten garen lassen.
2. Arborio-Reis, Cranberries, Sternanis sowie Salz und Pfeffer hinzugeben. Alles gut vermengen. Wein hinzufügen und alles im Wein köcheln lassen. Dann ca.  $\frac{3}{4}$  vom Lammfond zufügen (Rest behalten, um Konsistenz des Risottos am Schluss zu verändern, wenn nötig).
3. Ohne Deckel ca. 15 – 20 Minuten weiter rühren und köcheln lassen. Nach Bedarf Lammfond hinzugeben.
4. Anrichten mit einem Topping aus Ruccola und gemischten Salatblättern.



Zubereitungszeit:  
35 Minuten

Portionen: 2

Küche: britisch

Zuschnitt:  
Keulensteak/Nackenfilet