

LAMMRACK MIT OLIVENPASTE UND VENERE-REIS

Zutaten für 4 Personen

Olivenpaste:

100 g grüne, entsteinte Oliven
2 EL Kapern
1 Knoblauchzehe
1 Bund glattblättrige Petersilie
2 Sardellenfilets
5 EL Olivenöl

das Lamm:

2 Lammracks
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL frische Butter
4 Zweige Rosmarin
3 dl Madeira
2 dl Rotwein

das Gemüse:

je nach Saison 6 – 8
verschiedene Gemüse in
kleinen Portionen gerüstet
grobes Meersalz
Butter

das Reis:

250 g schwarzes Venere-Reis
Salz
40 g Butter
40 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Für die Olivenpaste Oliven, Petersilie, Knoblauch, Kapern und Sardellen mit dem Stabmixer pürieren. Beiseite stellen.

Den Backofen auf 80°C vorheizen und eine Platte mitwärmen. Die Lammracks beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In der Butter rundum kräftig anbraten. Die Rosmarinzweig dazugeben. Herausnehmen die obere Seite des Racks mit Olivenpaste bestreichen. Die Racks in die vorgewärmte Form geben und im 80°C warmen Ofen 40-45 Minuten garen lassen.

Wasser in einer grossen Pfanne aufkochen, Bouillon begeben. Nach und nach das Gemüse begeben, damit am Ende alles gar ist.

Das Reis in Salzwasser 30 Minuten knapp weich kochen, abtropfen. Reis zurück in die Pfanne geben, Butter und Parmesan daruntertermischen.

Das Gemüse gut abtropfen lassen, in einer Bratpfanne die Butter zergehen lassen, das Gemüse hineingeben und mit Meersalz würzen. Gut durch schwenken.

Den Bratsatz mit Madeira und Rotwein ablöschen. Bei grosser Hitze auf 1 dl einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen. Die Lammracks in dicke Scheiben schneiden. Auf den Tellern mit dem Gemüse und Reis anrichten. Mit Sauce umgiessen.

Weintipp: Dazu passt ein vielschichtiger Ripasso aus dem Veneto, ein moderner Rotwein aus dem spanischen Toro, ein rustikaler dunkler Franzose aus dem Bordeaux oder Cahors oder ein im Barrique ausgebauter Waadtländer.