

## Lammrack mit Olivenpaste und Venere-Reis

(von la mia Cucina)

Zutaten für 4 Personen

Olivenpaste:

80 g grüne, entsteinte Oliven  
1 EL Kapern  
1 Knoblauchzehe  
½ Bund glattblättrige Petersilie  
2 Sardellenfilets  
4 EL Olivenöl

das Lamm:

4 kleine Lammracks  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Bratbutter  
1 EL frische Butter  
4 Zweige Rosmarin  
2 EL Tomatenpüree  
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

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 mit einem scharfen Messer den Knochen entlang knapp zur Hälfte einschneiden. Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter ca. 5 Minuten rundum kräftig anbraten. Herausnehmen und die Spalten zwischen den Knochen und die obere Seite des Racks mit Olivenpaste bereichern. Die Rack in die vorgewärmte Form geben und im 80°C warmen Ofen 40-45 Minuten garen lassen.

Die frische Butter im Bratensatz vergehen lassen, die Rosmarinzwige kurz darin wenden. Die Zweige mitsamt der Butter über die Lammracks im Ofen verteilen.

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 daruntermischen.

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

Im Bratsatz das Tomatenmark kurz anrösten, 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 gehaltvoller Südtaliener, eingehaltvoller Primitivo oder ein Ripasso aus dem Veneto.

**Aus unserem Sortiment:**

Terra Magica Primitivo di Manduria Riserva  
Crocco Re dei Re, Vini Brigantini  
Ripassa della Valpolicella, Tenuta Zenato