

LAMMKEULENSTEAK MIT ROLLGERSTENRISOTTO



Gasgrill: Grilltemperatur ca. 180 – 200 °C

4 Stk. Lammkeulensteak
Grillgewürz
etwas Öl

Panade:

1 – 2 EL Dijon Senf
1 – 2 EL Kräuterpesto, mit etwas Zitronenzeste verfeinert
3 EL Mandeln, gerieben
2 EL Weißbrotbrösel
2 EL Butter, zerlassen

Risotto:

100 g Rollgerste
340 ml Wasser oder Gemüsefond
2 EL Olivenöl
1 TL Knoblauch, gehackt
2 EL Zwiebel, gehackt
4 EL Parmesan, gerieben
2 EL gehackte Schmortomaten
Salz und Pfeffer
1 EL Petersilie



Zubereitung:

Den Grill auf 180 – 200 °C vorheizen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen. Anschließend Rollgerste beimengen, gut durchmischen und eine weitere Minute anbraten. Wer möchte, kann nun mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Danach mit Wasser oder Fond aufgießen und für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch auf beiden Seiten mit Öl beträufeln und mit dem Grillgewürz einreiben. Bei direkter Hitze scharf anbraten (ca. 2 Minuten je Seite).

Das Fleisch vom Grill nehmen und auf einer Seite mit Dijon Senf leicht einstreichen. Darüber das Pesto verteilen und etwas Zitronenzeste darüber reiben. Für den Crunch in der Panade Mandeln und Semmelbrösel vermischen und über das Fleisch streuen. Nun 2 EL zerlassene Butter vorsichtig darüber ziehen und abermals für 5 Minuten bei indirekter Hitze in den Grill geben, bis die Kruste leicht goldbraun ist.

Das Risotto vor dem Servieren mit Parmesan, gehackten Schmortomaten und frischer Petersilie vermischen. Zusammen mit den Lammkeulensteaks am Teller anrichten.