Safranrisotto mit Lakritz, Lammkarree und bunten Möhren

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 2 EL braune Butter
- 150 g Risottoreis
- 1 Schuss Weißwein ca. 100 ml
- 500 ml Kalbsfond
- 1 Messerspitze Safranpulver
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Lakritzpulver

- 3 Möhren, je eine gelbe, rote und schwarze
- 1 EL braune Butter
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

- 350-400 g Lammkarree
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Chilisalz

Zusätzlich: Ofenfeste Pfanne

Zubereitung:

Für das **Risotto** die Schalotte in kleine Stücke schneiden und mit 1 EL brauner Butter anschwitzen.
Reis dazu geben und kurz dünsten, mit Weißwein ablöschen und kontinuierlich rühren und immer mit dem Kalbsfond bedecken.
Kurz vor dem Ende der Garzeit den Safran unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Erst auf dem Teller das Lakritzpulver darüber streuen.

Möhren schälen, in Stücke schneiden und in brauner Butter andünsten. Deckel auflegen und bei niedriger Temperatur schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen vorheizen auf 140° C Umluft oder 16° Ober-/Unterhitze

Lammkarree mit Salz, Pfeffer und Chilisalz würzen, Knoblauch pellen und in Scheiben schneiden. Rosmarin kalt abspülen und trocken schütteln.
Das Fleisch im Butterschmalz, Rosmarin und Knoblauch kurz anbraten, bis es leicht leicht gebräunt ist (ca. 2-3 Min. je Seite)
Anschließend auf der untersten Schiene im Backofen für weitere 15 Min. garen. Die Kerntemperatur sollte 55° C betragen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und noch etwa 5 Min. durchziehen lassen.
Alles auf Tellern anrichten und das Lakritzpulver nicht vergessen.

Guten Appetit! 😊