



Schweizer Lammhüftli

rosa gebraten an Pfifferlingsrisotto und
Krautstielgemüse



2 Personen

ZUTATEN

2 kleine Hüftli (200-220 g)

Salz, Pfeffer, Rohrzucker, Knoblauch, Rosmarin,
Feine Jus verfeinert z.B. mit altem Balsamico,
Portwein oder Marsala

100 g Risottoreis
100 g Eierschwämmli
30 g Zwiebelwürfel
20 g Butter
4 dl Geflügelfond
1 dl Weisswein
50 g Mascarpone

Salz, Pfeffer, Honig, Lorbeerblätter, Nelken,
Safran, Thymian

200 g Krautstiel
100 g Dörrtomate
30 g Schalottenwürfel

Salz, Pfeffer, Muskat, Fenchelsamen,
Rohrzucker, Olivenöl, Knoblauch

ZUBEREITUNG

Unsere zarten Hüftli wurden gewürzt und mit
reichlich Knoblauch eingerieben. Anschliessend in
Olivenöl angebraten und ca. 60 Minuten bei 90°C
im Ofen gebacken.

Kerntemperatur sollte mindestens 58°C betragen
und sie sollten mindestens 10 Minuten bei offener
Ofentür ruhen, bevor ihr sie anschneidet. Damit
verhindert ihr, dass, das Fleisch zu viel Saft nach
dem Anschnitt loslässt.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)