

Rinder-Filet mit feinem Pilz-Risotto

Für 2 Personen

2 Rinderfiletsteaks, a 180 g	150 g Risottoreis	80 g Steinpilze, frisch
1 Schalotte, klein	30 g Butter	2 EL Olivenöl
50ml Weißwein, trocken	500 ml Geflügelfond	30 g Parmesan, am Stück
2 EL Sahne	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Filet in Olivenöl rundum anbraten. Anschließend das Fleisch für circa 20 Minuten in den Ofen geben. Für das Risotto die Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Anschließend den Reis hinzugeben, leicht salzen und solange mitschwitzen lassen bis die Körner ebenfalls glasig sind. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und mit heißem Geflügelfond aufgießen. Unter ständigem Rühren weiter Geflügelfond hinzugeben, bis die Reiskörner weich sind, aber noch Biss haben. Währenddessen zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Steinpilze in Scheiben schneiden, kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die restliche Butter unter das Risotto rühren, etwas Parmesan darüber reiben und anschließend die Sahne unterheben. Das Risotto mit den Pilzen und dem Rinderfilet auf Tellern anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Axel Finkelnburg am 28. Januar 2010