

Steinpilz-Risotto mit Rinder-Filet

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------|--------------------------|---------------------------|
| 250 g Rinderfilet | 150 g frische Steinpilze | 250 g Risottoreis |
| 4 Knoblauchzehen | 3 Schalotten | 500 ml trockener Weißwein |
| 1,5 l Gemüsefond | 150 g Parmesan | Olivenöl |
| Salz | Pfeffer, schwarz | |

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Pilze bürsten und klein schneiden. Den Parmesan reiben Olivenöl in einem Topf erhitzen, den Reis dazugeben und glasig dünsten. Die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend nach und nach den Gemüsefond hinzugeben. Etwa sieben Minuten vor Garende die Pilze begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan untermengen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und leicht salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch scharf anbraten und rosa garen. Das Steinpilzrisotto mit dem Rinderfilet auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Müller am 02. August 2010