

Safran-Risotto mit Rinder-Filet

Für 2 Personen

300 g Rinderfilet	200 g Risottoreis	1 Schalotte
50 g Parmesan	2 EL Mascarpone	500 ml Geflügelfond
100 ml trockener Weißwein	1 g Safranfäden	Butterschmalz
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in der Pfanne von beiden Seiten scharf etwa zwei Minuten anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen und im Backofen auf dem Rost garen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem Risottoreis glasig anschwitzen. Den Geflügelfond und Weißwein in einen Topf geben und erwärmen und nach und nach zum Reis hinzufügen. Das Ganze etwa sieben Minuten kochen lassen und circa 15 Safranfäden hinzufügen. Alles weiter kochen lassen, bis der Reis bissfest ist. Den Parmesan reiben und ihn mit der Mascarpone unterheben. Das Filet aus dem Ofen nehmen und in feine Scheiben schneiden. Das Filet und das Risotto pfeffern und salzen. Das Safranrisotto mit dem Rinderfilet auf Tellern anrichten und servieren.

Max Ziegler am 25. Juli 2011