

Rinder-Filet mit Basilikum-Kruste, Safran-Risotto

Für 2 Personen

400 g Rinderfilet	125 g Risottoreis	150 g Parmesan
250 g Cherrytomaten	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
1/2 TL Wacholderbeeren	2 EL Butter	2 EL Butterschmalz
2 EL Honig	75 ml Sherry	100 ml trockener Rotwein
50 ml trockener Weißwein	25 ml Balsamicoessig	375 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	1 Bund Basilikum	2 Msp. Safran
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Basilikumblättern zerkleinern. Den Parmesan reiben und die Wacholderbeeren zerdrücken. Anschließend drei Esslöffel des geriebenen Parmesan, zwei Esslöffel Olivenöl und die zerdrückten Wacholderbeeren zu dem Basilikum-Knoblauch-Gemisch hinzufügen und gut vermengen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch von allen Seiten in der Pfanne anbraten, mit der Basilikummasse bestreichen und die Pfanne abgedeckt für etwa 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit dem restlichen Olivenöl und mit einem Esslöffel Butter in einem Topf anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und bei mittlerer Hitze kurz glasig anbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, den Safran hinzufügen und nach und nach den Gemüsefond dazugießen. In einer Pfanne den Balsamicoessig, den Honig, den Sherry und den Rotwein bei niedriger Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz annimmt. Die Tomaten samt Strauch in die Pfanne geben und in der Sauce schwenken. Den restlichen Parmesan unter den fertig gegarten Reis geben. Anschließend die restliche Butter ebenfalls unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, etwa fünf Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Das Rinderfilet mit der Basilikum-Kruste, dem Safranrisotto und den Balsamico-Tomaten auf einem Teller anrichten und servieren.

Boguslawa Kmiecik am 31. Oktober 2011