

Rinder-Filet mit Gorgonzola-Chicorée und Reis

Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	100 g gekochter Schinken	150 g Reis
2 Knollen Chicorée	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
100 g Gorgonzola	30 g Butter	150 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond	100 ml Schlagsahne	Rapsöl, Salz
weißer Pfeffer, Muskatnuss		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Weißwein mit einer ausreichenden Menge Salzwasser in einen Topf geben und den Reis darin gar ziehen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Beide Knollen Chicorée halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Chicorée darin anbraten. Mit dem Zitronensaft und der Brühe ablöschen. Anschließend mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Gorgonzola zerkleinern und den Schinken in Streifen schneiden. Den Chicorée in eine Auflaufform geben. Gorgonzola- und Schinkenwürfel zusammen mit der Sahne über den Chicorée geben und für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten braten. Das Fleisch zusammen mit dem Reis und dem Chicorée auf einem Teller anrichten und servieren.

Karola Rolle am 24. Mai 2012