

Rinder-Filet mit Pilz-Risotto, Rotwein-Schalotten-Soße

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilet, à 150g	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Pilzrisotto:

200 g Risottoreis	150 g Pfifferlinge	150 g Champignons
60 g Parmesan	70 g Butter	1 Bund Petersilie
1 Schlotte	1 Zehe Knoblauch	100 ml trockener Weißwein
700 ml Gemüsefond		

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 TL Honig	250 ml trockener Rotwein
200 ml Gemüsefond	1 TL Balsamicoessig	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Eine Knoblauchzehe und die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Rosmarin- und Thymianblätter von den Stielen befreien und gemeinsam mit den Knoblauch- und Zwiebelwürfeln in die Pfanne geben. Das Rinderfilet aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen etwa zehn Minuten garen lassen. Die Schalotten und die zweite Knoblauchzehe abziehen und fein hacken, zusammen mit dem Risottoreis und einem Esslöffel Butter in einem Topf andünsten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und den Geflügelfond hinzugeben. Das Risotto etwa zwölf Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Danach den Topf beiseite stellen. Zunächst die Butter, dann den Parmesan unterrühren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotte für das Risotto abziehen, vierteln und in die Pfanne geben. Die Pilze putzen, in Würfel schneiden und ebenfalls in der Pfanne dünsten lassen. Anschließend die Pilze unter das Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schalotten für die Sauce abziehen, vierteln und in einem kleinen Topf mit Olivenöl anbraten. Den Rotwein hinzugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Dann den Gemüsefond dazugeben und das Ganze weitere zehn Minuten reduzieren lassen. Den Honig sowie den Balsamicoessig unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie waschen und fein hacken. Das Rinderfilet mit Pilzrisotto und Rotwein-Schalotten-Sauce auf Tellern anrichten und mit der gehackten Petersilie garnieren.

Janine Thomsen am 28. Juli 2014