

Rinder-Filet mit Risotto und Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 300 g	2 Zehen Knoblauch	2 Schalotten
3 EL Butterschmalz	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin

Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	2 Schalotten	50 g Parmesan
500 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein, trocken	50 ml Balsamico Bianco

25 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Portweinsauce:

100 g kalte Butter	3 EL Speisestärke	250 ml süßer Portwein
3 Nelken	3 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Zunächst den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 80 Grad vorheizen. Für das Rinderfilet die Schalotten und den Knoblauch abziehen, die Schalotte halbieren und den Knoblauch mit dem Messerrücken leicht andrücken. Das Butterschmalz in einer Grillpfanne erhitzen und die Knoblauchzehen sowie die Schalotten dazugeben. Das Rinderfilet mit einem Küchengarn umbinden und in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Das Fleisch, den Knoblauch, die Schalotten und die Kräuter auf ein Blech legen. Anschließend für 15 Minuten in den Ofen stellen, bis das Fleisch medium gegart ist. Mit Pfeffer und Salz würzen. Für das Risotto den Geflügelfond in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Anschließend den Risottoreis zu den Schalotten geben, bis dieser glasig wird. Mit Weißwein und Balsamico ablöschen und einkochen lassen. Anschließend etwas Brühe zugeben und wiederum einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis bissfest ist. Den Parmesan reiben und unterheben wenn das Risotto fertig gegart ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für die Portweinsauce zunächst den Zucker in einem Topf karamellisieren. Anschließend mit Portwein ablöschen, die Nelken zugeben und einkochen lassen. Die kalte Butter in Würfeln zur Sauce geben, um diese zu binden. Bei Bedarf noch etwas Speisestärke zur Hilfe nehmen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Rinderfilet mit Risotto und Portweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Diana Lentvogt am 01. Dezember 2014