

Rinder-Filet mit Portwein-Soße und Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

350 g Rinderfilet	1 EL Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Risotto:

250 g Risottoreis	70 g frische Steinpilze	2 Knoblauchzehen
2 Schalotten	50 g Parmesan	600 ml Gemüsefond
150 ml Weißwein (trocken)	60 g Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Karotte	1 Staudensellerie
150 ml Portwein	150 ml kräftiger Rotwein (trocken)	200 ml Kalbsfond
10 Zweige Thymian	80 g kalte Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Ofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Karotte schälen und würfeln. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Den Staudensellerie waschen, trocknen und kleinschneiden. Den Thymian waschen und fein hacken. Den Rotwein, den Kalbsfond, den Thymian und das Gemüse in einen Topf geben und aufkochen und auf ein Drittel der Menge einreduzieren. Anschließend die Sauce passieren, mit der kalten Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Für das Rinderfilet eine Pfanne bei mittlerer Hitze mit dem Butterschmalz erhitzen.

Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten salzen. Anschließend in der Pfanne mit dem Butterschmalz von beiden Seiten jeweils zwei Minuten anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Seiten rundherum ebenfalls leicht braun braten. Abschließend beide Seiten pfeffern. Nun die Filets für etwa zehn Minuten in den Ofen legen und zur Hälfte der Zeit einmal wenden. Je nach Dicke der Filets die Temperatur leicht erhöhen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Portwein ablöschen und durch ein Sieb zur Sauce geben, die anschließend nochmals reduziert wird. Vor dem Servieren die Sauce aufschäumen und darauf achten, dass sie bis dahin nicht mehr kocht.

Die Steinpilze waschen, trocknen, fein schneiden und kurz in einer Pfanne mit Öl anbraten. Anschließend für das Risotto beiseite stellen.

Für das Risotto eine Pfanne mit der Hälfte der Butter erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Pfanne glasig dünsten. Den Reis zugeben und für drei Minuten mitbraten lassen. Anschließend unter ständigem Rühren die Flüssigkeit bis zur Hälfte reduzieren. Nach und nach unter Rühren den Fond und den Weißwein dazugeben. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis noch bissfest und das Risotto cremig ist. Den Parmesan dazugeben. Die Steinpilze in das Risotto geben und fünf Minuten mitgaren. Die restliche Butter abschließend unterheben.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die restliche Butter dazugeben. Den Parmesan dazureiben und alles gut verrühren.

Das Risotto in einem Servierring anrichten. Das Rinderfilet daneben geben und mit der Sauce garnieren und servieren.

Sascha Weidig am 18. März 2015