

Rinder-Filet mit Kräutern, Steinpilz-Champagner-Risotto

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	4 Knoblauchzehen	200 g Semmelbrösel
100 g Butter	6 EL Honig	1 Bund Dill
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Estragon	4 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

250 g Risotto-Reis	100 g frische Steinpilze	15 g getrocknete Steinpilze
2 Schalotten	40 g Parmesan	60 g Butter
200 ml Champagner	600 ml Hühnerfond	100 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL Majoran	Salz, Pfeffer

Für die Portweinsauce:

150 g Schalotten	1 EL brauner Zucker	40 g sehr kalte Butterstückchen
125 ml trockener Rotwein	300 ml Portwein	400 ml Rinderfond
1 TL Ras-el-Hanout	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rinderfilet waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Küchengarn umwickeln. Knoblauch abziehen; jede Zehe in vier Hälften schneiden, Rosmarinzwige waschen, trocken tupfen. Petersilie, Dill, Estragon waschen, fein hacken, die Kräutermischung mit den Semmelbröseln und der Butter vermengen, in eine breite Schüssel geben. Eine Pfanne ganz stark erhitzen, die Filetstränge mit Rosmarin und Knoblauch kräftig von allen Seiten anbraten. Filet aus der Pfanne nehmen, Rosmarin und Knoblauch entfernen. Filet mit Honig bestreichen, mit der Kräutermischung belegen und im vorgeheiztem Backofen 15 Minuten zartrosa garen. Getrocknete Steinpilze kurz mit Wasser abspülen, dann mit 650 Milliliter heißem Wasser übergießen und darin einweichen. Pilze aus dem Wasser nehmen und in feine Streifen schneiden. Pilzwasser durch einen Papierfilter gießen, auffangen. Für das Risotto Schalotten abziehen, fein würfeln, mit einem Esslöffel Butter bei milder Hitze glasig dünsten. Steinpilze zugeben und eine Minute mitdünsten. Risotto-Reis dazugeben, kurz mitdünsten und salzen. Mit Champagner ablöschen und unter Rühren den Alkohol verdampfen lassen. Pilzwasser erhitzen, in mehreren Portionen immer so viel dazu gießen, dass der Reis gerade bedeckt ist und jeweils unter Rühren verdampfen lassen. Das Gleiche mit dem erhitzten Hühnerfond fortsetzen. Auf diese Weise den Reis bei milder Hitze 20 bis 25 Minuten garen. Parmesan fein reiben und ein bisschen für die Garnitur zurück behalten. Sahne steif schlagen und mit Parmesan und Butter unter den Reis heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 50 Gramm Butter bräunen, sodass Nussbutter entsteht. Steinpilze kurz in schaumiger Butter mit Majoran dünsten. Die Hälfte unter das Risotto heben und die andere Hälfte zum Schluss auf das Risotto geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und diesen sowie den zurück behaltenen, gehobelten Parmesan ebenfalls auf das Risotto geben. Für die Portweinsauce Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden. Ein Esslöffel Olivenöl in erhitzen. Schalottenwürfel darin in ein paar Minuten sanft anschmoren. Zucker darüber streuen, unter Rühren kurz karamellisieren lassen. Ein Teelöffel Ras el Hanout einrühren. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Portwein und Rinderfond hinzugießen, einmal kräftig aufkochen, mit Salz würzen. Portweinsauce auf ein Drittel einkochen. Danach mit kalter Butter aufmixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce nochmals aufkochen und ein paar Minuten weiter köcheln lassen. Rinderfilet mit Steinpilz-Champagner-Risotto und Portweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sahmer Boustani am 28. Dezember 2015