

Rinder-Filet, Kirschtomaten, Prinzessbohnen, Speckmantel

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à 350 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Trüffel-Risotto:

250 g Risotto-Reis 1 frischer Sommertrüffel 2 Schalotten
1 Knoblauchzehe 50 Gramm Parmesan 30 Gramm Butter
150 ml trockener Weißwein 400 ml Gemüsefond 1 EL Trüffelpaste
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Bohnen:

400 g Prinzessbohnen 200 g Bacon 1 EL Olivenöl

Für die Kirschtomaten:

150 g Kirschtomaten 1 Thymianzweig Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Rinderfilet:

Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend auf den Rost im Ofen ca. 20 Minuten medium garen.

Für das Trüffel-Risotto:

Den Trüffel putzen und mit einem Messer leicht abschaben. Den Fond in einem Topf zum kochen bringen. In einem zweiten Topf das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, hacken und in Olivenöl bei geringer Hitze anschwitzen. Sobald die Zwiebeln und der Knoblauch glasig sind, den Risotto-Reis dazugeben und die Temperatur erhöhen. Risotto solange rühren, bis es leicht glasig aussieht.

Anschließend mit Weißwein ablöschen unditerrühren bis der Wein im Risotto eingekocht ist. Mit einer Schöpfkelle den mittlerweile heißen Fond nach und nach dazugeben, bis der Reis leicht bedeckt ist, anschließend weiter rühren.

Nach ca. 15 Minuten überprüfen, ob der Reis gar ist. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf vom Herd nehmen. Parmesan reiben. Butter, Trüffelpaste und den Parmesan in den Risotto rühren. Für die Garnitur den Trüffel hobeln.

Für die Bohnen:

Bohnen putzen, Stiele entfernen und in Salzwasser 3-5 min. kochen. Nach dem Kochen abgießen und sofort in Eiswasser geben. Danach mit Speck umwickeln und in heißem Öl knusprig braten.

Für die Kirschtomaten:

Thymian abbrausen, trockenwedeln. Tomaten waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, den Thymianzweig hineingeben und die Kirschtomaten darin 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rinderfilet mit Kirschtomaten, Prinzessbohnen im Speckmantel und Trüffel-Risotto auf Tellern anrichten, frischen Trüffel über das Risotto hobeln und servieren.

Benjamin Jansen am 18. September 2017