

Rind, Schwein und Lamm mit Portwein-Soße und Risotto

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 200 g	1 Zweig Rosmarin	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Thymian	50 g Butter	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 250 g	2 Zweige Rosmarin	50 g kalte Butter
100 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Lammfilet:

2 Lammfilets à 80 g	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Zesten
2 Zweige Minze	$\frac{1}{2}$ Thymian	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

40 ml Portwein	2 Knoblauchzehe	1 TL BBQ-Gewürz
1 Zitrone, Abrieb	40 g eiskalte Butter	1 Zweig Rosmarin
100 ml Rinderfond		

Für das Risotto:

250 g Risotto	750 ml Hühnerfond	1 Schalotte
12 Safranfäden	500 ml trockener Weißwein	100 g Parmesan
1 EL Butterschmalz	35 g eiskalte Butter	Salz, Pfeffer

Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und vermengen. Schweinefilet in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz von jede Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten in Kräuter wälzen und Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten drin lassen.

Bevor das Fleisch serviert wird noch mal kurz in eine Pfanne mit den Kräutern, Thymian und Rosmarin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rinderfilet:

Mit dem Fleischgarn das Rinderfilet in Form bringen.

Die Pfanne erhitzen und das Filet ca. 2 Minuten von allen Seiten anbraten und beiseite stellen. Nochmals in der Pfanne mit Rosmarin und Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Lammfilet:

Von der Zitrone mit einem Zestenreißer einige Zesten reißen. Den Knoblauch abziehen und mit einer Knoblauchpresse pressen. Thymian und Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und feinhacken.

Thymian, Minze, Knoblauch, Zitronenabrieb und etwas Öl vermengen.

Das Lammfilet von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten und im Kräuter Öl wälzen, in Alufolie einwickeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

In der heißen Bratpfanne, wo das Fleisch gebraten wurde, Rosmarinzweig und Stück Butter, Knoblauch schwach anbraten mit Portwein ablöschen und reduzieren.

Mit Rinderbratfond ablöschen und mit BBQ-Gewürz und Zitronenabrieb abschmecken.

Die kalte Butter unter die Sauce einarbeiten.

Für das Risotto:

Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf mit etwas Butterschmalz andünsten. Risotto hinzugeben, mit einer Kelle Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Den Vorgang noch einmal wiederholen.

Anschließend ständig mit Geflügelfond ablöschen und umrühren, bis das Risotto eine bissfeste Konsistenz erreicht hat.

Ein Stück kalte Butter einrühren, Parmesan dazugeben und mit Safran abschmecken.

Den Risotto in kleine Metallringe füllen, das Fleisch darauf verteilen, mit der Sauce anrichten und servieren.

Rosa Hippedinger am 20. März 2018