Flank-Steak mit Chimichurri und Pilz-Risoni-Risotto

Für zwei Personen

Für das Flanksteak:

400 g Flanksteak	2 EL neutrales Öl	Salz

Für das Chimichurri:

1 Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen	2 rote Chilischoten	1 Limette
3 cm Ingwer	75 ml Weißweinessig	3 EL Sojasauce
150 ml Olivenöl	1 TL getrockneter Oregano	1 TL Zucker
1 TL Salz	Pfeffer	

Für das Pilz-Risoni-Risotto:

300 g Risoni	30 g getrocknete Steinpilze	300 g Kräuterseitlinge
2 Schalotten	500 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein
50 g Parmesan	2 Zweige Petersilie	1 EL Butter
2 EL Olivenöl	Fleur de Sel	Pfeffer

Für das Flanksteak:

Das Flanksteak waschen und trockentupfen. Mit etwas Öl bestreichen und in der heißen Grillpfanne von beiden Seiten etwa 2 Minuten grillen. Von der Flamme nehmen und mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhephase nochmal anwärmen, salzen und zum Servieren aufschneiden.

Für das Chimichurri:

Petersilie, Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauchzehen abziehen, Ingwer schälen und beides fein hacken. Chilis waschen, entkernen und ebenfalls fein hacken. Alles mit Zucker, Essig und ca. 80 ml kaltem Wasser vermischen.

Limette auspressen und Chimichurri mit Limettensaft, Sojasauce sowie Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl unterrühren, bis eine Emulsion entsteht. Etwas ziehen lassen.

Für das Pilz-Risoni-Risotto:

Wasser erhitzen. Getrocknete Steinpilze für 15 Minuten ins kochende Wasser geben. Gemüsefond aufkochen.

In einem großen Topf Butter und Olivenöl erhitzen. Schalotten abziehen, fein würfeln und glasig andünsten. Risoni hinzufügen und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, nach und nach Gemüsefond angießen und unter Rühren immer wieder einkochen lassen. Nach ca. 15 Minuten sind die Risoni al dente. Danach die Steinpilze abgießen, Flüssigkeit auffangen und auf die Risoni gießen. Steinpilze fein hacken und in den Topf zum Risoni geben.

Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. In Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben.

Gebratene Pilze und Parmesan unter das Risotto heben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Vor dem Servieren über das Risoni-Risotto geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Ochmann am 18. März 2019