

Rinder-Filet, Maronen-Kruste, Rotwein-Soße, Risotto

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

350 g Rinder-Filet am Stück	100 g vorgek. Maronen	4 EL Butter
Pflanzenöl	3 EL Paniermehl	3 Zwg. glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Rotwein-Soße:

1 Zwiebel	1 EL Butter	200 ml trockener Rotwein
200 ml Rinderfond	Pflanzenöl	Speisestärke
2 Zweige Thymian	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Risotto:

125 g Risottoreis	1 Schalotte	50 g Cranberrys
30 g getrock. Cranberrys	50 g Parmesan	2 TL Butter
100 ml Glühwein	300 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Rinderfilet: Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maronen grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel gehackte Maronen, Kräuter, 3 EL weiche Butter und Paniermehl vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in zwei gleichgroße Portionen schneiden. Die Steaks kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl auf hoher Stufe erhitzen und Steaks von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Anschließend auf ein Backblech mit Backpapier setzen und die Maronenkruste auf den Steaks verteilen. Im Backofen 20 Minuten garen.

Für die Rotwein-Soße: Zwiebel halbieren, abziehen und fein würfeln. Pfanne der Steaks erneut mit etwas Öl und Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel 2 Minuten farblos anbraten. Mit Rotwein und Fond ablöschen, Thymian zugeben und für 10 Minuten auf niedriger bis mittlerer Stufe einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sauce mit in Wasser aufgelöster Stärke binden.

Für den Risotto: Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem großen Topf die Hälfte der Butter mit Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Risottoreis zugeben und 12 Minuten unter Rühren anschwitzen, bis die Körner leicht glasig sind. Mit Glühwein ablöschen und rühren, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen ist. Nach und nach heißen Fond zugießen (jeweils eine Kelle) und unter Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist. Es dauert etwa 18-20 Minuten. Frische Cranberrys in einer Pfanne mit etwas Butter und optional Zucker kurz karamellisieren, bis sie leicht aufplatzen. Beiseitestellen. Kurz vor Ende der Garzeit die getrockneten Cranberrys sowie die karamellisierten Cranberrys zum Risotto geben. Restliche Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischem Rosmarin garnieren und sofort servieren.

Björn Wendt am 03. Dezember 2025