

Schweine-Filet mit Aprikosen-Soße, Orangen-Curry-Risotto

Für zwei Personen

2 Schweinefilets, à 300 g	150 g Risotto	300 g reife Aprikosen
4 Knoblauchzehen	2 Schalotten	1 Zitrone
1 Orange	100 g Parmesan	1 TL Currypulver
400 ml Kalbsfond	700 ml Gemüsefond	300 ml Weißwein
Cayennepfeffer	Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Aprikosen mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Aprikosenstücke in eine Schüssel geben und mit einem Esslöffel Zitronensaft beträufeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend für etwa 20 Minuten in den Backofen geben. Die Orange filetieren. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und das Currypulver anschwitzen. Etwas Orangensaft und zwei Streifen Schale in den Topf geben und mit dem Gemüsefond und dem Weißwein aufgießen und zum Kochen bringen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten anbraten. Den Risottoreis zugeben und andünsten. Nach und nach den Curry-Orangen-Fond zugeben und ständig umrühren. Den Parmesan reiben und kurz vor Schluss mit einem Esslöffel Butter unter das Risotto geben. Die Orangenschale entfernen und die Filets dazugeben. Den fein gehackten Knoblauch in die Pfanne mit dem Bratenrest geben und anbraten. Den Kalbsfond dazugeben. Die Aprikosenstreifen ebenfalls in die Pfanne geben und köcheln lassen. Die Sauce pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit der Sauce und dem Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Petzold am 17. Dezember 2012