

Risotto, Seitlinge, Schweine-Filet, Trauben-Chutney

Für 2 Personen

Für den Risotto:

100 g Risotto-Reis	1 Schalotte	30 g kalte Butter
50 g Parmesan	100 g Schlagsahne	500 ml Geflügelfond
50 ml trockener Weißwein	1 EL Butter	Salz
Pfeffer		

Für die Limonenseitlinge:

125 g Limonenseitlinge	1 EL Butter	Salz
Pfeffer		

Für das Schweinefilet:

1 Iberico-Schweinefilet ca. 400 - 500 g	80 g gemischte frische Kräuter	1 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Trauben-Chutney:

200 g rote kernlose Weintrauben	1 Rote Zwiebel	10 g Ingwer
40 ml Rotweinessig	3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
25 g brauner Zucker	1 EL Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech in mittlerer Schiene einschieben.

Den Risotto-Reis unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und Schalotte glasig andünsten. Reis dazugeben und etwas salzen. Mit Weißwein ablöschen. Fond nach und nach dazugeben und immer wieder gut umrühren, bis der Reis bissfest ist. Sahne steif schlagen. Parmesan reiben. Den geriebenen Parmesan, kalte Butter und geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz von allen Seiten circa fünf Minuten scharf anbraten. Anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für das Chutney Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Thymian und Rosmarin waschen, Blätter abzupfen und fein hacken. Weintrauben waschen und halbieren. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel und Ingwer fünf Minuten bei milder Hitze dünsten. Zucker zugeben, karamellisieren lassen und mit Essig ablöschen. Weintraubenhälften und kleingehackte Kräuter zugeben und zugedeckt zehn Minuten bei kleiner Hitze garen lassen. Abschließend die Hitze erhöhen und alles zehn Minuten offen sämig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze Limonenseitlinge putzen und klein schneiden. Butter schmelzen, bis sie schäumt, aber nicht braun wird. Limonenseitlinge kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren zusammen mit der geschäumten Butter über das Risotto geben.

Kräuter waschen, Blätter abtupfen und grob hacken. Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, in den Kräutern wälzen und in circa drei Zentimeter breite Stücke schneiden.

Risotto mit Limonenseitlingen, Iberico-Filet und Trauben-Chutney anrichten und servieren.

Beate Krüger am 29. Februar 2016