

Kakao-Kalb-Filet auf Pilz-Risotto

Für 2 Personen

2 Kalbsfilets, a 125g	2 EL echtes Kakaopulver	250 g Risottoreis
150 g Steinpilze, frisch	50 g Steinpilze, getrocknet	2 Schalotten
150 ml Weißwein, trocken	100 g Butter	300 ml Gemüsefond
3 EL Walnussöl	50 g Parmesan, am Stück	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Risottoreis mehrfach waschen und mit den Schalotten in der Hälfte der Butter andünsten, bis der Reis glasig wird. Anschließend den Risotto mit dem Weißwein ablöschen und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Währenddessen den Gemüsefond in einem weiteren Topf erhitzen. Sobald der Wein fast verkocht ist, immer wieder etwas von dem Gemüsefond einrühren, bis der Reis gar ist. In der Zwischenzeit Kalbsfilets waschen, trocken tupfen, in dem Kakaopulver wälzen und in dem Olivenöl nicht zu heiß anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen circa zehn Minuten garen lassen. Die Steinpilze putzen und in dem Nussöl andünsten. Den Parmesan reiben und mit der restlichen Butter und den Pilzen unter den Risotto heben. Das Ganze noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalb auf dem Risotto anrichten und die Teller mit etwas Kakaopulver rundherum bestäuben.

Carsten Helfrich am 27. Januar 2010